

日本初の【少量×高栄養】型栄養調整食品 「ニュートリーコンク 2.5」がリニューアル新発売 ～天然の糖質「パラチノース[®]」、「さとうきび抽出物」を採用して 甘さと雑味を抑えた効率的なカロリーアップを可能に～

三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 飯田雅明）は、ニュートリー株式会社（本社：三重県四日市市、代表取締役社長 川口晋）と共同で栄養調整食品「ニュートリーコンク[®]」の味質および消化特性を向上するリニューアルを実施致しました。同製品はニュートリー株式会社が2016年3月28日より、ニュートリーの通信販売や、病院・介護福祉施設、院内販売店にて順次、リニューアル販売を開始します。

在宅介護者の増加や加齢による筋肉や心身の活力が低下する状態であるロコモティブシンドローム罹患者の増加に伴い、栄養確保の重要性が増しています。ニュートリーでは嚥下食やミキサー食、ドリンク食等に混ぜることで容易にカロリーアップができる製品として、日本初の少量高栄養型栄養調整食品「ニュートリーコンク 2.5」を2012年より発売、同製品はがん、透析、高齢等により食欲や咀嚼能力が衰えた方の栄養確保のため、医療施設や在宅介護の現場にて利用いただいて参りました。

この度「ニュートリーコンク 2.5」に三井製糖が販売する天然の糖質「パラチノース[®]」および「さとうきび抽出物」を配合するリニューアルを実施致しました。これにより、従来品と比較し約50%の甘味低減（※三井製糖調べ）、および約65%（※同）の雑味低減が実現できたことで、素材の味を損なわないカロリーアップが可能となり、良質な栄養を美味しく補給したい方に対し、より効率的にご利用頂ける製品へと仕上がりました。



本リニューアルでは天然の糖質「パラチノース[®]」を「ニュートリーコンク 2.5」内の全糖質の15%以上配合致しました。本製品は糖質をゆっくり消化吸収する「スロ-カロリー」の考えにのっとり開発された、「スロ-カロリープロジェクト」賛同製品となっております。

三井製糖はスロ-カロリーについて各種イベントを通じ啓発活動を行ってまいります。また、今後もスロ-カロリープロジェクト賛同商品を増やすよう活動をすすめてまいります。

<本件に関する問い合わせ先>

三井製糖株式会社 スロ-カロリープロジェクト 担当：宮坂
Tel: 03-3639-9306 Fax: 03-3664-1121

<製品に関する問い合わせ先>

ニュートリー株式会社 東京支店 広報担当：横山
Tel: 03-3206-0107 Fax: 03-3206-0109

「ニュートリーコンク 2.5」概要

- ◆商品名：ニュートリーコンク 2.5
- ◆価格：6,480 円（税込）（1,000mL×6/ケース）、7,632 円（税込）（200mL×24/ケース）
- ◆発売日：2016 年 3 月 28 日より順次展開
- ◆商品特徴：1) 1mL あたり 2.5kcal の少量×高栄養（ニュートリーコンク 2.5 20mL あたりエネルギー50kcal、たんぱく質 1.6g）
2) ビタミン・ミネラルもしっかり補給！
3) バランスのとれたエネルギー比率
4) 糖質の一部にパラチノースを加え、甘さ約 50%カット！（ニュートリー従来製品との比較）
※栄養調整食品ご使用の際は、医師、薬剤師にご相談の上ご使用ください。

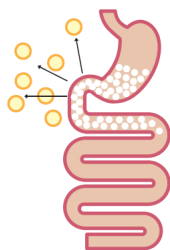
■天然の糖パラチノース®とは？

パラチノース®は蜂蜜中に微量に含まれる天然の糖質で、工業的には砂糖を原料として作られます。1984 年、当社独自の酵素技術を生かし工業化に成功しました。パラチノース®は砂糖と同じ 4kcal/g のエネルギーを持ちますが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約 5 倍遅く、ゆっくり消化吸収されるため、エネルギー的には砂糖と同じでも生理学的に異なる性質を示します。甘さは砂糖の約 1/2 ですが、良質な味質をもち、虫歯の原因にならない安全な糖質であり、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。

■スローカロリーとは

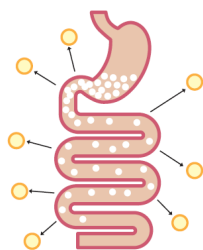
スローカロリーとは、糖質の小腸での消化吸収速度がゆっくりであることです。吸収の早い糖は小腸の上部で素早く消化吸収されるのに対し、スローカロリーは小腸全体でゆっくり消化吸収されます。三井製糖では、ゆっくり消化吸収される機能を持つ天然の糖質パラチノース®に着目し、研究活動を進めてきました。これまでの研究活動の結果、食習慣改善や生活習慣対策における評価が高まり、健康面でのパラチノース®の利用も進んできました。また近年では、消化吸収が緩やかなことで長時間体を動かす必要のあるスポーツ分野にも普及しており、理想的なボディメイクのためのエネルギー源としてもパラチノース®の利用が進んでいます。

急激な消化吸収



吸収の早い糖

緩やかな消化吸収



スローカロリー

■さとうきび抽出物とは？

さとうきび抽出物は、さとうきびからポリフェノールなどの有用成分を抽出した天然の食品素材です。食品の好ましくない味を改善する効果や不快なおいを消す等の効果を持つほか、健康機能についても研究が進み、食品分野をはじめ環境消臭剤等、さまざまな用途で使用されています。

■三井製糖株式会社 概要

- 【本 社】 東京都中央区日本橋箱崎町 36 番 2 号
- 【代 表 者】 代表取締役社長 飯田雅明
- 【設 立】 1947 年（昭和 22 年）
- 【資 本 金】 70 億 8,300 万円
- 【年間売上高】 (連結) 96,114 百万円（2015 年 3 月期）（単体）66,602 百万円（2015 年 3 月期）
- 【特 徴】 『スプーン印』の砂糖として広く知られており、国内製糖シェア 1 位。
- 【ウェブサイト】 <http://www.mitsui-sugar.co.jp/>

■ニュートリー株式会社 概要

- 【本 社】 三重県四日市市富士町 1-122
- 【代 表 者】 代表取締役社長 川口晋
- 【設 立】 1963 年（昭和 38 年）
- 【資 本 金】 2 億 1,500 万円
- 【年間売上高】 4,642 百万円（2015 年 9 月期）
- 【特 徴】 栄養療法食品ならびに嚥下障害対応食品などの開発、製造および販売
- 【ウェブサイト】 <http://www.nutri.co.jp/>