



三井製糖、「SPORTEC 2015」に出展 「和」「スローカロリー」とスポーツの融合！糖質の重要性をPR

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、2015年7月28日(火)から7月30日(木)まで東京ビッグサイトで開催された日本最大のスポーツ・健康産業総合展示会「SPORTEC 2015」に出展致しました。「和」と「スローカロリー」をテーマとした展示ブースでは、竹林を彷彿とさせる装飾を施し、「和」スイーツの試食を行うPRブースを展開致しました。また初日にはスローカロリープロジェクト賛同企業様にお越しいただき、展示ブース及びセミナー講演の場にて、スポーツにおける糖質の重要性とパラチノース®を配合した自社商品をご紹介頂きました。3日間の開催期間中、多くのフィットネス業界やスポーツ業界関係者様にブースをご訪問頂きました。

■展示ブースにて「和」「スローカロリー」をスポーツシーンに提案

「和」と「スローカロリー」をテーマとした展示ブースでは、来場者の方に数量限定でパラチノース®配合「プロテイン和スイーツ」を振る舞いました。また、スローカロリープロジェクト賛同企業様よりマラソン等の持久力系スポーツ、ウェイトリフティングやボディビル等の筋肉系スポーツに対応したパラチノース®配合商品をご紹介頂き、スローカロリー賛同製品である『スローカロリースュガー』(三井製糖株)、『スポーツようかんプラス』(井村屋株)、『X-ZONE®』(エクスプロージョン合同会社)、『パーフェクト・スムージー・プロテイン』(株ボディフィット)等を展示致しました。



■セミナー「持続性エネルギー糖質「パラチノース®」のスポーツフーズへの利用例」を実施

7月28日(火)にはスローカロリープロジェクト賛同企業様らと共にセミナーを実施致しました。

講演者	講演タイトル
三井製糖(株) 宮崎	ゆっくり吸収するカロリーは味方だ！ エネルギー補給の新常識「スローカロリー」
井村屋(株) 荻原様	スポーツようかんプラス
エクспロージョン(合) 大谷様	日本代表アスリートが【世界】で勝つために、体感するために成分調整し開発した エルゴジェニックエイドショット！！ X-ZONE®
(株)ボディフィット 中澤様	ミールリプレースメントパウダーを日本人アスリートの文化に！！
プロテインスイーツ教室アリエス 山崎様	ボディメイクにはスローカロリーシュガー！！

荻原様:「スポーツにおいて必須となる糖質を効率的に食べる手段として、ようかんはとても優秀な食品です。『スポーツようかんプラス』は砂糖と同じ二糖類である持続性エネルギー糖質のパラチノース®を使い、また開封性を向上させることで、多くのアスリートにご愛用頂いている製品です。」

大谷様:「パラチノース®配合エナジーショット『X-ZONE®』の開発の背景には、日本代表ウェイトリフティング選手として、世界で勝つために自分で体感できる成分を摂取したい、という思いがありました。トレーニングの積み重ねと『X-ZONE®』により、ウェイトリフティング競技での日本記録を更新できました。」

中澤様:「海外渡航経験から、日本のアスリートにミールリプレースメントパウダー(MRP)の有用性を知ってもらいたいと思うようになりました。『パーフェクト・スムージー・プロテイン』はパラチノース®を用いたMRPであり、スムージーとして毎日美味しく食べることができる自信作です。」

山崎様:「トレーニングする人にとってはタンパク質と糖質が非常に重要になるため、これらを組み合わせさせて美味しく食べる手段としてプロテインスイーツを提案しています。パラチノース®配合スローカロリーシュガーは美味しいプロテインスイーツ作りと無駄な脂肪の無いボディメイクに適しています。」

■SPORTEC2015 について

名 称	日本最大のスポーツ・健康施設活性化のための専門展・カンファレンス SPORTEC 2015
主 催	SPORTEC 実行委員会
共 催	株式会社クラブビジネスジャパン
場 所	東京ビッグサイト
開 催 期 間	2015年7月28日(火)・29日(水)・30日(木)

(出典:SPORTEC 2015 公式 HP より)

■天然の糖『パラチノース®』について

『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。パラチノース®は、唾液、胃酸及び膵液の消化作用を受けずに小腸に達し、小腸粘膜に存在するスクラーゼ・イソマルターゼ複合体(S-I複合体)のイソマルターゼ活性部位により、ブドウ糖と果糖に分解後、ショ糖と同様にブドウ糖と果糖として代謝されます。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、虫歯や下痢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。

<本件に対するお問い合わせ先>
 三井製糖株式会社 スローカロリープロジェクト 担当:宮坂
 Tel: 03-3639-9306 Fax :03-3664-1121