

体に優しく「#おうちカフェ」を楽しもう！

日本初の希少糖機能性表示食品「レアシュガースウィート」使用 血糖コントロールを叶える「カフェ風ドリンクレシピ」を新提案 ～9月9日よりレアスウィート社公式SNSにてレシピ公開～

希少糖（レアシュガー）製造メーカー松谷化学工業株式会社（本社：兵庫県伊丹市 代表取締役社長：松谷晴世、以下「松谷化学」）は、おうち時間を楽しく健康的に過ごしていただきたいという思いから、「レアシュガースウィート」で作る「カフェ風ドリンクレシピ」を9月9日よりレアスウィート社公式SNS（Instagram及びTwitter、Facebook）にて公開いたします。



■レアシュガースウィート初となるレシピ紹介の背景

今年は新型コロナウイルス感染拡大の影響で外出の機会が減少しているため、知らず知らずのうちに「運動不足」や「食べ過ぎ」に陥っている方も多いのではないのでしょうか。松谷化学は、おうち時間をしみつつ、健康にも気を配っていただきたいという思いから、「レアシュガースウィート」を使用した体に優しいレシピを公開いたします。

新型コロナウイルスの影響でおうち時間が増加したことをきっかけに SNS に関わる時間が増加。そこで、レシピには、味だけでなく、見た目も楽しんでいただけるよう、Instagram や YouTube で流行しているレシピも取り入れました。健康的かつ見た目も楽しい「レアシュガースウィート」のカフェ風ドリンクレシピで、今だからこそ楽しめる“レア”な時間をお楽しみください。

■希少糖が叶えること

「レアシュガースウィート」は、希少糖含有シロップ由来の希少糖（プシコース、ソルボース、タガトース、アロース）を機能性関与成分とした、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低 GI 甘味料です。糖質は身体のエネルギー源となる大切な栄養素ですが、過剰に摂取すると血糖値が乱高下し、眠気や疲労感に襲われてしまいます。さらに、「ロカボ」や「糖質制限ダイエット」というワードが話題となっているように、血糖値の急上昇・急降下に気を配らなければ、肥満にもつながると言われています。「レアシュガースウィート」は血糖コントロールをサポートすることで、日常のパフォーマンス向上や体調管理にも寄与するのです。

■公式 SNS アカウント

- ・ Facebook : <https://www.facebook.com/raresweet>
- ・ Twitter : <https://twitter.com/raresweet>
- ・ Instagram : <https://www.instagram.com/kisyoutou/>

■「レアシュガースウィート」を使用した簡単カフェ風ドリンクレシピ3選

☆2層のグラデーションが映える！

レアシュガースウィート de カフェラテ



【材料 (1人分)】

- ・レアシュガースウィート・10g
- ・牛乳・・・・・・・・・・50ml
- ・コーヒー・・・・・・・・・・40ml

【作り方】

- ①グラスにコーヒーとレアシュガースウィートを入れて混ぜ、冷やしておく
- ②①に氷を加え、牛乳を氷にあてながらゆっくり注ぐ

☆シュワツと爽やか！

レアシュガースウィートのすっきりミントティーソーダ



【材料 (1人分)】

- ・レアシュガースウィート・10g
- ・紅茶・・・・・・・・・・30ml
- ・炭酸水・・・・・・・・・・150ml
- ・シナモン・・・・・・・・適量
- ・ミント・・・・・・・・適量

【作り方】

- ①濃く出した紅茶にレアシュガースウィートとシナモンを入れ、冷やしておく
- ②氷を入れたグラスに①を入れ、混ぜる
- ③②にミントを加えた後、炭酸水を氷にあてながらゆっくり注ぐ

☆ごくごく飲みたい！

レアシュガースウィート in さっぱりラッシー



【材料 (1人分)】

- ・レアシュガースウィート・10g
- ・プレーンヨーグルト・・・100g
- ・牛乳・・・・・・・・・・100g
- ・レモン汁・・・・・・・・小さじ1
- ・クミンやシナモン・・・・適量

【作り方】

- ①ヨーグルトにレアシュガースウィートを加え、よくかき混ぜる
- ②①に牛乳を少しずつ加えながら混ぜる
- ③滑らかになってきたら、レモン汁とお好みでクミンやシナモンを加える

■機能性表示食品「レアシュガースウィート」について

機能性関与成分である希少糖含有シロップ由来の希少糖（プシコース、ソルボース、タガトース、アロース）の働きにより、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低GI甘味料。コーヒー、紅茶、ヨーグルト等の甘味料として砂糖に置き換えてご利用ください。

【商品概要】

商品名：レアシュガースウィート
発売日：2019年11月10日
内容量／形態：400g/ボトル
希望小売価格：880円/本（税抜）
賞味期限：9ヶ月（製造日より）
商品サイズ：55×55×160mm（奥行×横幅×高さ）
商品重量：435g
JANコード：4932439072098



【機能性表示食品の届出内容】

商品名：レアシュガースウィート
名称：希少糖含有シロップ
食品区分：加工食品（その他）
機能性関与成分名：希少糖含有シロップ由来の希少糖（プシコース、ソルボース、タガトース、アロース）
届出表示：本品は希少糖含有シロップ由来の希少糖（プシコース、ソルボース、タガトース、アロース）を含むため、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低GI甘味料です。
届出者名：松谷化学工業株式会社
届出日：2019年6月28日
届出番号：E202

消費者庁機能性表示食品届出データベース：

「レアシュガースウィート」の科学的根拠等に関する基本情報（一般消費者向け）

<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc02/?recordSeq=41804060290106>

* 「機能性表示食品」とは、安全性の確保を前提とし、事業者の責任において、科学的根拠（エビデンス）に基づき、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という機能性を表示した食品です。

**本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

***本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

■「希少糖（レアシュガー Rare Sugar）」とは



「希少糖」とは、自然界に微量にしか存在しない、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会（会長：香川大学 何森 健（イズモリ ケン）特任教授）によって定義され、また各種希少糖を大量生産する道すじが何森教授によって示されました。量は非常に少ないのですが、種類は多く、自然界に50種以上存在しています。キシリトールも希少糖の一種です。近年、香川大学ほか研究機関による希少糖の大量生産技術の確立により研究が進み、様々な生理活性が発見されました。数ある希少糖の内一種である「プシコース（アルロース）」は、砂糖の7割程度の甘味度を有しており、**食後血糖値の上昇抑制、抗肥満、動脈硬化の抑制など、糖尿病や肥満（メタボリックシンドローム）の予防効果などが、香川大学や他の研究機関の実証試験により認められています。**

■ **松谷化学工業株式会社 (<https://www.matsutani.co.jp/>) について :**



松谷化学工業株式会社（本社：兵庫県伊丹市北伊丹 5 丁目 3 番地 代表取締役社長：松谷晴世）は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の研究開発・製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発・製造・販売を行っています。当社は、でん粉加工のパイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行っており、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「でん粉分解物」を提供いたします。

■ **株式会社レアスウィート (<http://www.raresweet.co.jp>) について :**



株式会社レアスウィート（本社：香川県木田郡三木町小蓑 1351 番地 2 代表取締役社長：山田晃士）は、松谷化学工業社の関連会社であり、香川県で生まれ培われてきた人類の"夢の糖"「希少糖」の普及啓発および製品の販売を通じて、お客様の健やかな生活をサポートします。また、希少糖を通じて糖質バイオ産業の拠点を目指す香川の発展に貢献します。