

2022年7月5日

～多様化する生活者ウォンツに応え「パルスweet®」ラインナップ拡充～ 「パルスweet®植物由来」新発売

2022年8月20日(土)より全国で販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、植物由来の原料のみを使用した、カロリー50%カット^{※1}の甘味料「パルスweet®植物由来」を2022年8月20日(土)より全国で発売します。

※1)同じ重さの砂糖との比較

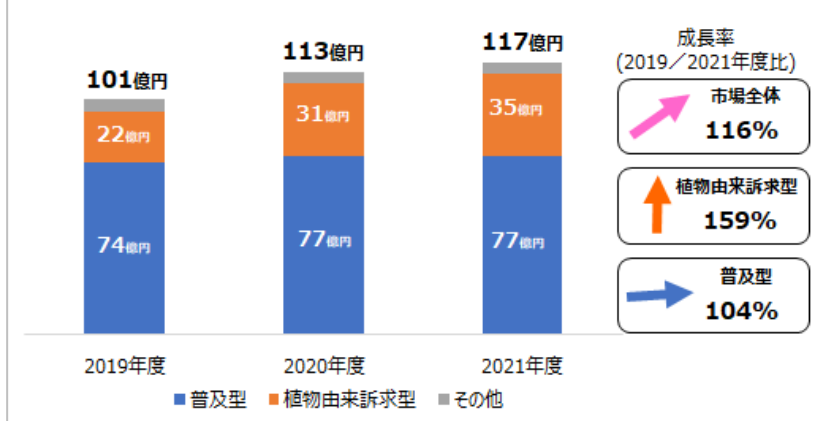
低カロリー甘味料市場は、コロナ禍における内食機会の増加および健康意識の高まりによって伸長しており、2021年度も前年比103%と拡大が続いています。市場の約7割を占める“普及型”^{※2}が堅調に推移しており、当社「パルスweet®」シリーズも2019年度比105%と伸長しています。

一方近年は、植物由来の原料を訴求した製品が、それらに関心の高い生活者を取り込むことで2019年度比159%と大きく伸長し、市場を牽引しています(当社調べ、下図参照)。

※2)アミノ酸由来のアスパルテームを甘味原料とする当社「パルスweet®」シリーズやスクラロース等を使用した製品



低カロリー甘味料市場推移



このような状況を受け、今回新たに植物由来の原料のみを使用した、「パルスweet®植物由来」を発売します。「パルスweet®」シリーズのラインナップを拡充し、植物由来原料に関心の高い生活者のウォンツにも応えることで、さらなる市場の活性化に貢献します。

「パルスweet®植物由来」の主な甘味原料には、南米原産のキク科の多年草(画像参照)から抽出したステビアを採用しました。開発に当たっては原料を厳選し、さらに当社が長年の甘味料事業に

よって培った知見を生かした配合により、砂糖に近いコクや濃厚感のある、おいしい甘さを実現しました。ステビア以外の原料も、とうもろこしやキャッサバなどを由来とした100%植物由来の甘味料です。砂糖の3分の1の量で同じ甘さを味わえるので、いつもの砂糖と置き換えるだけでカロリーや糖質をコントロールすることができます^{※3}。

※3)砂糖と同じ甘さ比較の場合、カロリー80%カット



またパッケージ(個装)には、プラスチック廃棄物削減の観点から紙包材を採用しました。環境対応によって「パルスweet®」ブランドの価値をさらに向上させていきたいと考えています。

当社は今後も生活者の多様なウォンツに応える製品や情報を通じて、ストレスフリーなおいしさを提供することで、より多くの生活者のこころとからだの健康に貢献し、食と健康の課題解決企業を目指します。

2022年度の「パルスweet®植物由来」の売上目標は、約2億円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要

(1)製品名：「パルスイート®植物由来」

(2)特長：植物由来の原料のみを使用した、カロリー50%カット(同じ重さの砂糖との比較)の甘味料です。砂糖と置き換えることで、カロリーや糖質をコントロールしながら、おいしい甘さが楽しめます。

(3)容量：100g

(4)価格：オープン価格

(5)賞味期間：16カ月(常温未開封)

2. 発売日：2022年8月20日(土)

3. 発売地域：全国

お客様向けお問い合わせ先：フリーダイヤル 0120-16-0505

味の素グループは、“アミノ酸のはたらき”で食習慣や高齢化に伴う課題を解決し、人々のウェルネスを共創する、食と健康の課題解決企業を目指しています。

私たちは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートメッセージに、アミノ酸が持つ可能性を科学的に追求し、事業を通じて地域や社会とともに新しい価値を創出することで、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2021年度の売上高は1兆1,493億円。世界36の国・地域を拠点に置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2022年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。