



PRESS RELEASE



2017年2月
三井製糖株式会社

はちみつに含まれる糖質「パラチノース」配合 × 厳選した日本各地の茶葉 オナカもココロも癒やされる“和”スローカロリースイーツ 銀座「茶 CAFE 竹若」にて2月6日より提供開始

三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 雑賀大介）が天然の糖質「パラチノース®」を活用したスローカロリースイーツを、日本茶の魅力を伝える『茶 CAFE 竹若』（中央区銀座、株式会社竹若、代表取締役 竹若勝）にて2017年2月6日（月）より提供開始いたします。

茶 CAFE 竹若は、厳選した茶葉をドリンクだけでなく料理やスイーツにも使用する、日本茶の魅力をあますことなく堪能できるお店です。



茶 CAFE 竹若では歌舞伎座を目の前にした立地は比較的年齢層の高いお客様も多く、お砂糖を楽しんでいたがながらも健康的なスイーツを提供できないかと対策を考えていました。その中にはちみつにも含まれる糖質パラチノースに出会い、ゆっくり吸収される体に優しい“ヘルシー”な面、また、お砂糖と変わらぬ甘さを維持できる“おいしさ”の両面で可能性を感じていただき、スローカロリースイーツの提供が実現するに至りました。

今回提供開始するスローカロリーメニューはスイーツをはじめビールの飲料も合わせた12種類。

島根県松江市にある老舗茶屋中村茶舗の高級茶葉を使用した抹茶ティラミス「枯山水ティラミス～新緑～」静岡県の契約農家の茶葉を使用したほうじ茶ティラミス「枯山水ティラミス～紅葉～」は、それぞれ日本庭園をイメージしたデコレーションと和食器で、歌舞伎座に訪れる方々を楽しませてくれます。

三井製糖株式会社では、スローカロリースイーツ提供店舗や、他のスローカロリープロジェクト賛同商品とともに、各種イベントを通じスローカロリーに関する啓発活動を行ってまいります。また、今後もスローカロリープロジェクトの賛同商品を増やすよう活動をすすめてまいります。

＜本件に対する問い合わせ先＞

三井製糖株式会社 スローカロリープロジェクト 担当：奥野

Tel: 03-3639-9306 Fax: 03-3664-1121

【店舗情報】

- ◆店名 : 茶 CAFE 竹若
 - ◆店舗住所 : 東京都中央区銀座 4-10-5
東急ステイ銀座 1F
 - ◆営業時間 : 11:00~22:00
 - ◆メニュー :
- | | |
|---------------|------------|
| 一枯山水ティラミス~新緑~ | 780 円 (税込) |
| 一枯山水ティラミス~紅葉~ | 780 円 (税込) |
| 一抹茶パフェ | 880 円 (税込) |
| 一ほうじ茶パフェ | 880 円 (税込) |
| 一抹茶ぜんざい | 630 円 (税込) |
| 一ほうじ茶ぜんざい | 630 円 (税込) |
| 一きなこのレアチーズケーキ | 680 円 (税込) |
| 一抹茶スカッシュ | 680 円 (税込) |
| 一抹茶オレ | 780 円 (税込) |
| 一ほうじ茶オレ | 780 円 (税込) |
| 一抹茶ビール | 780 円 (税込) |
| 一玄米茶ビール | 780 円 (税込) |

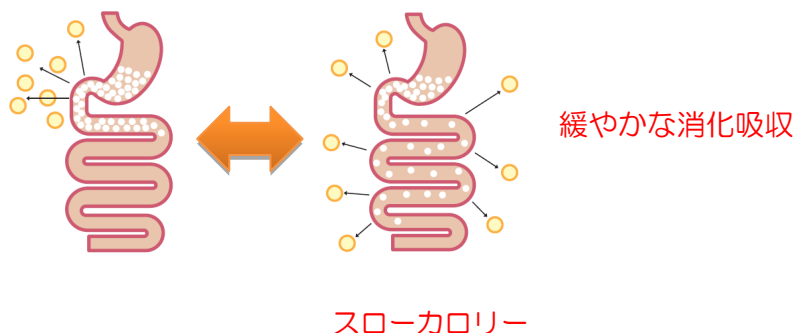


■天然の糖質パラチノース®とは？

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、三井製糖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。三井製糖はパラチノース®に着目し、研究活動を進めてきました。

■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。パラチノース®をはじめとする、様々な研究活動の結果から、食習慣改善や生活習慣対策におけるスローカロリーの評価が高まり、健康に配慮した食品や長時間体を動かす必要のあるスポーツ分野での食品、理想的なボディメイクのための食品や、パティシエが仕上げるスイーツ等でも等スローカロリーの考え方が取り入れられています



■スローカロリープロジェクトとは

生活習慣病が増加傾向にある中、「砂糖は太る」のようなイメージを持たれがちですが、砂糖は食品の美味しさや物性の面で日本の食文化を彩ってきた重要な食品素材です。砂糖を代表とする糖質を悪者とする「糖質絶対悪」の考え方や、ローカロリーやノンカロリー食品を善とする「エネルギー絶対悪」の考え方ではなく、スローカロリープロジェクトでは、これまでの食文化を基礎とし、バランスを取りながら各食品素材の良さを活用し、その上で健康になれることが理想的な食の状態であると考えています。プロジェクト賛同企業とともに、糖質エネルギーの質に注目し、消化吸収が穏やかな天然の糖『パラチノース®』を利用した研究を行うとともに、スローカロリーの考え方を食に活用し、「元気でスッキリした健康な体を創る」を目標に啓発活動を行っています。【参考 URL】 <http://www.slowcalorie.com/>

■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 雑賀大介
- 【設 立】 1947 年（昭和 22 年）
- 【資 本 金】 70 億 8,300 万円
- 【年間売上高】 （連結）101,379 百万円（2016 年 3 月期） （単体）65,789 百万円（2016 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/>