



PRESS RELEASE



2016年6月  
三井製糖株式会社

## 天然の糖質「パラチノース®」を配合した 見て楽しむ！食べて喜ばれる！デコラティブ・スイーツ 「アイシングクッキー」が発売開始！

三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 飯田雅明）が販売している天然の糖質「パラチノース®」が、この度、タンデコロリ（本店：東京都渋谷区、主宰 たけもとあや）のアイシングクッキーに配合され、6月17日（金）より発売を開始しています。



タンデコロリは、「見て楽しむ」・「食べて喜ばれる」をテーマに「デコラティブ・スイーツ」を提案しており、一つ一つ手作りでアイシングクッキーを制作しています。これまで、アイシングクッキーの制作には砂糖を使用してきましたが、甘すぎるという声をいただいていた。

そこでタンデコロリでは、体に優しい天然の糖質パラチノース®配合品の試作を重ねました。その結果、アイシングがきれいに出来るだけでなく、ほどよい甘さで、これまでより美味しく仕上がりましたので、全てのアイシングクッキーをパラチノース®配合にリニューアルしました。

今回リニューアルしたアイシングクッキーは、パラチノース®配合により糖質がゆっくり吸収される“スローカロリー”でヘルシーな商品に仕上がっており、“糖質スローオン”に適した商品です。

三井製糖株式会社では、このたび発売となったタンデコロリの「アイシングクッキー」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。

### 【商品概要】

- ◆発売店舗 : デコラティブ・スイーツ タンデコロリ 代々木公園店  
〒151-0062 東京都渋谷区元代々木町 2-4 HRC ビル 1F (B1F)
- ◆営業時間 : OPEN / CLOSE 11:00 ~ 19:00 ※ 金・土・日のみの営業です。
- ◆発売開始日 : 2016年6月17日（金）

### ＜本件に対する問い合わせ先＞

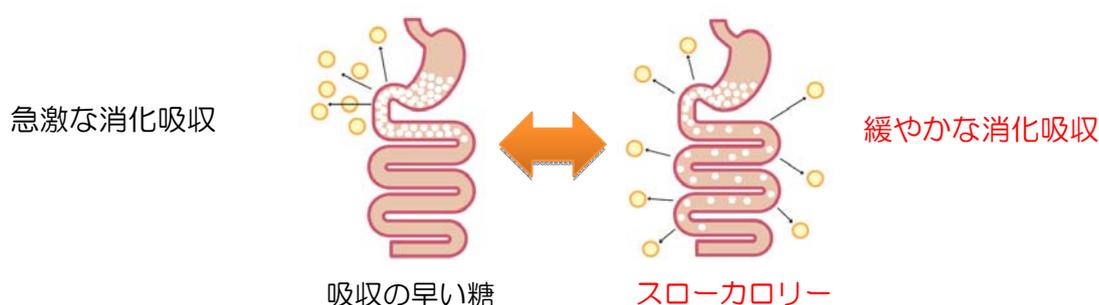
三井製糖株式会社 スローカロリープロジェクト 担当：奥野  
Tel: 03-3639-9306 Fax: 03-3664-1121

### ■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



### ■糖質スローオンとは

糖質をオフするのではなく、スローカロリーの考え方を取り入れ、ゆっくり消化吸収される糖を摂取する生活の実践方法です。

### ■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/>

### ■タンデコロリとは

タンデコロリでは、お菓子やケーキに装飾・彩りを加えることでひとつのアートのように捉えた「デコラティブ・スイーツ」を制作しています。デコラティブなスイーツづくりで、ラグジュアリーブランドやファッションブランド、ジュエリーブランドのパーティー・イベントのケータリングスイーツを手掛けるなど多岐にわたり活動してきました。

「デコラティブ・スイーツをもっと身近に」「皆様が気軽に買えるスイーツを」の想いで、“すべての人にかわいくおいしいおやつ”をテーマに活動しています。

### ■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）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】	<a href="http://www.mitsui-sugar.co.jp/">http://www.mitsui-sugar.co.jp/</a>