

PRESS RELEASE

2016年5月30日

報道関係者各位

三井製糖株式会社

～フルーツ専門店の老舗・新宿高野とおいしくヘルシーなコラボ教室～

「旬な果物で楽しむ“糖質スローオン”でティーパーティー」開催！

2016年6月1日（水）、10日（金）新宿高野本店にて

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、2016年6月1日（水）、6月10日（金）の2日間、創業130年を超えるフルーツ専門店の老舗・株式会社新宿高野（本社：東京都新宿区）との共同企画「旬な果物で楽しむ“糖質スローオン”でティーパーティー」と題した教室を、新宿高野本店（東京都新宿区）にて開催いたします。

今回は、良質な糖を豊富に含むフルーツの専門店である老舗・新宿高野と、糖を“質”の面から考えるスローカロリープロジェクトを推進中の三井製糖が、共通するテーマ「糖」について考えるコラボ教室となっています。

ご参加いただく皆様に、旬のフルーツとパラチノース®配合の「スローカロリーシュガー」を使った、誰でも簡単にできるおいしくヘルシーなスイーツの調理・試食を通じて「糖」について学んでいただきます。

糖質の“量”ではなくて“質”に着目したスローカロリーの考え方を元に、ゆっくり消化吸収される糖を摂取する「糖質スローオン」の生活スタイルをご紹介します。また、砂糖の意外と知られていない種類や使い分け方、豆知識なども合わせてご紹介いたします。知られざる糖の魅力満載の教室です。



上記写真はイメージです

■教室概要

- タイトル : 旬な果物で楽しむ“糖質スローオン”でティーパーティー
日時 : 2016年6月1日（水）、6月10日（金） 各回 14:00～15:30（90分）
会場 : 新宿高野本店 B1F フルーツサロン（東京都新宿区新宿 3-26-11）
主催 : 株式会社新宿高野
共催 : 三井製糖株式会社

＜スローカロリープロジェクト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:奥野
Tel: 03-3639-9306 Fax: 03-3664-1121

＜本教室に関する問い合わせ＞
三井製糖・新宿高野コラボ教室 広報事務局（インテグレート内） 担当:中村、中山、保田
TEL: 03-5771-9960 FAX: 03-5771-5524

■スクールお申込み方法詳細

- タイトル : 旬な果物で楽しむ“糖質スローオン”でティーパーティー
日時 : 2016年6月1日(水)、6月10日(金) 各回 14:00~15:30 (90分)
会場 : 新宿高野本店 B1F フルーツサロン (東京都新宿区新宿 3-26-11)
参加人数 : 各回 10名様 (受付順)
受講料 : 税込 4,320円 (本体価格 4,000円)
受講料は、新宿高野本店 B1 フルーツフロアにてお支払いください
お申込み : 0120-262-084 (受付時間 10:00-19:00)

■天然の糖『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。

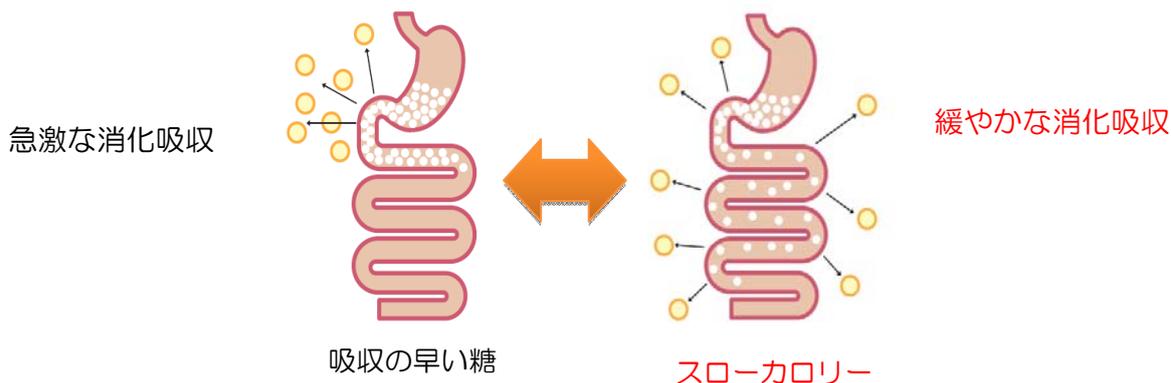
■『スローカロリーシュガー』とは？

お砂糖とパラチノース®を約半分ずつ配合したお砂糖です。一般のお砂糖と同じカロリーですが、ゆっくり消化吸収される特徴を持ちます。上白糖とよく似たやさしい甘さで、上白糖と同じようにどんなお料理にも使えます。インターネット「スプーン印のお店 (<http://shop.mitsui-sugar.co.jp/spoon/index.html>)」で発売中。内容量 400g。734円 (税込)。



■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。三井製糖では、ゆっくり消化吸収される機能を持つ天然の糖質パラチノース®に着目し、研究活動を進めてきました。これまでの研究活動の結果、食習慣改善や生活習慣対策における評価が高まり、健康面でのパラチノース®の利用も進んできました。また近年では、消化吸収が緩やかなことで長時間体を動かす必要のあるスポーツ分野にも普及しており、理想的なボディメイクのためのエネルギー源としてもパラチノース®の利用が進んでいます。



■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/>

■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 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/