



## PRESS RELEASE

2017年9月  
三井製糖株式会社

# 神戸とお砂糖の“甘い”関係！？ 「開港 150 年 こうべ食の博覧会 STYLE in KOBE」に出店 体にやさしい“次世代型お砂糖”を使ったスイーツを販売！

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）は、神戸開港 150 年記念事業に協賛し、9月17日（日）・18日（月・祝）にメリケンパーク・中突堤 特設会場で開催される「開港 150 年 こうべ食の博覧会 STYLE in KOBE」に出店いたします。神戸は三井製糖の主要工場があるほか、有名な洋菓子店が多数集中し「神戸スイーツ」として全国のスイーツの流行を牽引してきた場所です。スイーツは開港により神戸にもたらされた外国の食文化のひとつで、神戸港をきっかけに日本中に広まったと言われています。そしておいしいスイーツに欠かせないのがお砂糖。古くから三井製糖は、お砂糖で神戸のスイーツ文化を支えてきました。

三井製糖では、これからもスイーツ文化を支えていくべく、体にやさしい“次世代型お砂糖”を研究・開発しています。このたび、神戸の老舗洋菓子店や大人気のデコスイーツ専門店とコラボレーションし、“次世代型お砂糖”を使ったスイーツを販売します。神戸開港 150 年を、“甘い”だけではない、食べておいしく体にやさしい特別なスイーツで祝福いたします。



## 1. 「開港 150 年 こうべ食の博覧会 STYLE in KOBE」について

神戸開港 150 年記念事業の一環として開催される「開港 150 年 こうべ食の博覧会 STYLE in KOBE」は、開港時より日本に広まった神戸の食を味わうイベントです。神戸の名店が勢ぞろいするグルメゾーンや物産ゾーン、神戸ゆかりのアーティストが出演するステージゾーンなどで様々なイベントが開催されます。

■日時：2017年9月17日（日） 12:00 – 20:00

9月18日（月・祝） 12:00 – 18:00

■場所：メリケンパーク・中突堤 特設会場（兵庫県 神戸市 中央区 波止場町 5-6）

■詳細：<http://www.kobeport150.jp/>

## 2. 三井製糖 出店概要

### （1）神戸の老舗洋菓子店「ユーハイム」とコラボしたパウンドケーキ販売！



1909年創業、神戸の老舗洋菓子店「ユーハイム」とコラボレーションしたパウンドケーキを販売いたします。「ユーハイム」は創始者であるユーハイム夫妻の「体のためになるから美味しい」という理念を、お菓子作りの原点＝哲学として守り続けてきました。今回のパウンドケーキには、ゆっくり消化吸収される“次世代型お砂糖”に含まれる糖質パラチノース®を使用することで、スイーツ本来の美味しさを楽しみながら、体にもやさしい贅沢な味をお楽しみいただけます。



「ユーハイム」は、大手百貨店・高島屋と三井製糖の共同開発により今年 5 月に誕生した、美味しさとヘルシーさを両立させた和洋菓子の新コレクション「スローカロリー倶楽部」にも参加しています。神戸と深い関わりがあること、また unnecessary 添加物などを使用せずに体のためになるスイーツづくりを行っていることから、このたび神戸開港 150 年を記念したコラボレーションに至りました。

## (2) かわいいデコスイーツで大人気！「タンデコロリ」のアイシングクッキー展示・販売

アイシングクッキー（お砂糖や卵白を着色してデコレーションしたクッキー）で大人気の「タンデコロリ」（本店：東京都渋谷区、主宰 たけもとあや）とコラボレーションし、神戸港をイメージしたデコスイーツを販売いたします。観光客だけでなく地元市民にも愛されるメリケンパークのモニュメント「BE KOBE」をイメージしたデザインや、ビスケット・アイスクリームなどの神戸スイーツをイメージしたデザイン、マリニルックをイメージしたデザインなど、見ていだけで笑顔になれるような限定デコスイーツを販売いたします。

「タンデコロリ」のアイシングクッキーは、見た目がかわいいだけでなく、ゆっくり吸収される糖質パラチノース<sup>®</sup>を使用しているため、体に負担が少ないほか、ほどよい甘さに仕上げられたヘルシーなクッキーとなっています。



ロリポップクッキー



ネックレスクッキー

## (3) 次世代型お砂糖「スローカロリーシュガー」の販売



スローカロリーシュガー

ゆっくりと消化吸収されるお砂糖「スローカロリーシュガー」を販売します。消化吸収がゆっくりな糖質パラチノース<sup>®</sup>を配合しているため、体にやさしいのが特徴です。食材を引き立てる癖のないやさしい甘みで、いつものお砂糖の代わりに使えます。三井製糖実施のモニター評価では、使用者の 84%が「満足した」と回答する高評価をいただきました。

### ■パラチノースとは？

パラチノース<sup>®</sup>は、お砂糖（てん菜）に酵素を働かせて作った、消化吸収がゆっくりな糖質です。虫歯や下痢の原因になりにくい安全な糖質で、自然界でははちみつ中にも微量に含まれています。

### ■スローカロリーとは？

スローカロリーとは、低カロリーでもゼロカロリーでもなく「食べ物（特に糖質）をゆっくり消化吸収する」という、糖質の“量”ではなく“質”に注目した考え方です。小腸全体を使って、糖質をゆっくり消化吸収させることによって、体に負担をかけにくいというメリットがあります。

スローカロリーについてもっと詳しく知りたい方はこちら

<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）103,177 百万円（2017 年 3 月期） （単体）65,504 百万円（2017 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/>

<本件に対する問い合わせ先>

三井製糖株式会社 担当：奥野

Tel: 03-3639-9353 Fax: 03-3661-5126