

PRESS RELEASE

2017 年 9 月
三井製糖株式会社

いつでも美味しい旬の「生桃」が楽しめる？！ 保存期間 1 年を実現した岡山特産の高級桃『水熟桃』 9 月 6 日販売開始！ パラチノース配合で、“生の風味”と“皮つきのまま”の長期保存が可能に!!

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）が販売している天然の糖質「パラチノース®」を配合した、東洋製あん株式会社（本社：岡山県岡山市、代表取締役 北條行治）の、『水熟桃』を 2017 年 9 月 6 日（水）に販売開始いたします。



桃は傷みやすく、冷蔵庫で冷やすと甘さが減少し味が落ちてしまうなど、長期保存がとても難しい果物です。そのため、本当に美味しい「生桃」を食べられる機会は 1 年でほんのわずかしかなかった。

今回、シーズンオフの時期や特別なイベントの贈答用として、いつでも美味しい「生桃」を楽しんでいただけるよう、「パラチノース®」を配合することで岡山特産の高級桃を 1 年中ほぼ“生”の状態を提供できる『水熟桃』を開発いたしました。

はちみつにも含まれる天然の糖質「パラチノース®」の物性・加工特性である、吸湿性や褐変抑制により、桃の果肉をより“生”に近い状態で褐色に変わるのを防ぎ、長期間保持できるようになりました。また、糖質の吸収スピードをゆっくりにする「パラチノース®」の健康特性により、ヘルシーさもプラスすることが可能になりました。従来のコンポートや缶詰のような加工品ではなく、“生の風味”と“皮つきの”の、限りなく“生”に近い美味しい桃を、まるごと贅沢にお届けいたします。

『水熟桃』の原料となる桃は、果樂株式会社（岡山県倉敷市）の全面的協力により、旬のおいしい桃を使用。今までに無い「生桃」の歯応えと、風味を残しながら長期保存を可能にした加工技術を組み合わせ、試行錯誤を繰り返し、商品化まで 3 年を経てこのたび発売に至りました。

いつでも美味しい「生桃」を食べたいという方、健康を気遣う方への贈り物などにピッタリな商品です。

<本件に対する問い合わせ先>

三井製糖株式会社 フードサイエンス本部 フードサイエンス営業部 機能性素材課
Tel: 03-3639-9315

【商品概要】



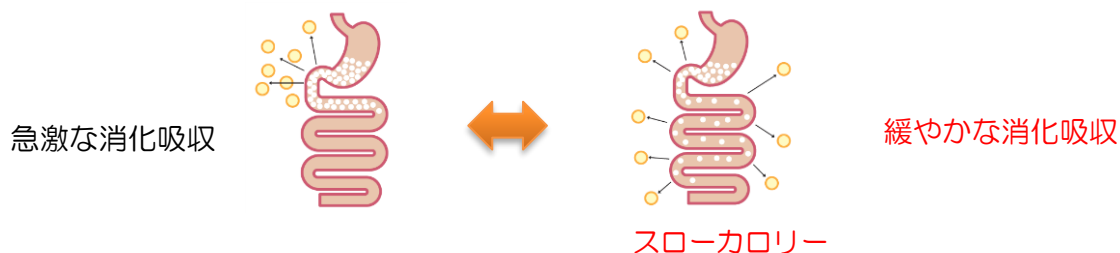
- 商品名 : 水熟桃
- 価格 : オープン価格
- 内容量 : 清水白桃 2 個入り
- 発売日 : 2017 年 9 月 6 日 (水)

■「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、甘みをつけるだけでなく、食感をコントロールする、腐敗を防ぐなど様々な物性・加工特性があります。また、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という、健康特性もあります。甘さは砂糖の約 1/2 ですが、良質な味質をもち、虫歯の原因になりにく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）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/>

■東洋製あん株式会社 概要

- 【本 社】 岡山県岡山市北区玉柏 1469-1
- 【代 表 者】 代表取締役 北條 行治
- 【設 立】 1975 年（昭和 50 年）8 月
- 【資 本 金】 1,000 万円
- 【事 業 内 容】 「あん」製造販売 菓子製造販売 びんづめ缶詰食品の製造販売