



PRESS RELEASE

2018年5月11日
三井製糖株式会社

～三井製糖×ISETAN～
糖は悪モノじゃないんです！

パラチノースの適糖食

2018年5月14日（月）→5月29日（火）まで、
伊勢丹新宿店本館地下1階の食料品およびフードコレクションにて販売

健康志向のさまざまな食品と共に広がってしまった「糖質は“悪”」というイメージ。しかし、糖質は決して悪モノではなく、私たち日本の食文化や食の楽しみにとってとても大切な要素です。楽しい食卓、元気な生活をめざすなら、糖質の避け方ではなく、糖質との上手な付き合い方を考えていくべきです。

今回、「食事（特に糖質）をゆっくり吸収させて、元気で健康な体を創る」という発想、スローカロリーに注目した“パラチノースの適糖食”が伊勢丹新宿店で5月14日から開催されます。糖質の量ではなく性質に着目し、甘さや味わいなどの風味はそのままだに、三井製糖株式会社のパラチノースを上手に取り入れたスイーツやお惣菜が販売されます。これらの商品は三井製糖株式会社が推進する「スローカロリープロジェクト」の一環でもあり、糖質の15%以上がパラチノースとなっています。

『パラチノースの適糖食』展開 概要

■販売店舗：伊勢丹新宿店本館地下1階＝食料品・フードコレクション

■販売期間：2018年5月14日（月）～5月29日（火）

※フードコレクションは5月14日（月）～5月22日（火）

■展開ブランド：全24ブランド

<フードコレクション>

- シャンパン☆ベーカーリー ■ウエムラ牧場 ■築地 紀文 ■とり山 卯吉 ■丸大大金ハム ■イルフェジュール
- 博多いもっ子屋 ■くま純 ■魚恵 ■壮大 ■しんぶ ■清光堂 ■カンナムキンパ

<和菓子>

- 円果天 ■ISSUI ■吉村和菓子店 ■彩果の宝石 ■からだにえいたろう

<洋菓子>

- マゾン・ド・モンシエール ■ユーハイム・ディー・マイスター ■フレイバー ■パティスリーキハチ ■セバスチャン・ブイエ

<カフェ>

- HATAKE CAFÉ

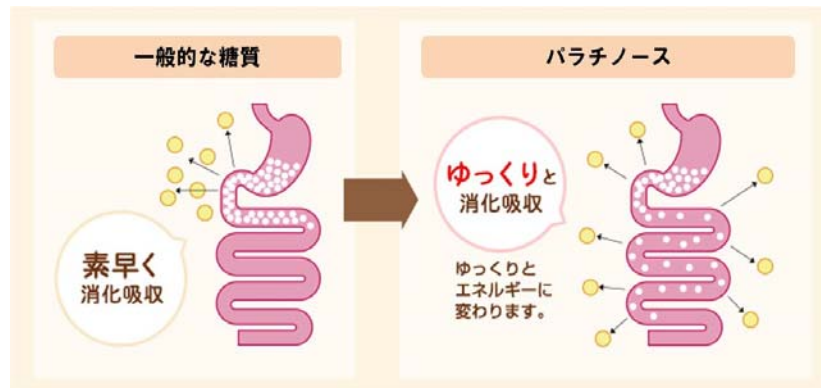


<本件に対する問い合わせ先>

三井製糖株式会社 担当：奥野 Tel:090-4706-3622

■『パラチノース』とは

パラチノースとは、砂糖と同じ二糖類で一般名称はイソマルトースです。1984年に三井製糖株式会社が世界で初めて商品化に成功しました。自然界では蜂蜜にも含まれる糖質で、砂糖を原料として酵素の作用により作られます。パラチノースは砂糖と同じ4kcal/gですが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約1/5と遅く、ゆっくり消化吸収されるため従来の糖質とは異なる性質を示します。甘さは砂糖の約1/2、すっきりとした味わいを生かして、医療・スポーツ関連商品をはじめ、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。三井製糖株式会社ではパラチノースの特徴に着目し、約30年間にわたり研究・開発を進めてきました。パラチノースは三井製糖株式会社の登録商標です。



■『スローカロリー®』とは

スローカロリーとは、ゼロカロリーでもローカロリーでもなく、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愛好家、スタイリッシュなライフスタイルに関心のある方や、パティシエからも注目されています。

■『スローカロリープロジェクト』とは

スローカロリープロジェクトとは、多くの人に「食事（特に糖質）をゆっくり吸収させて、元気で健康な体を創る」スローカロリーの考え方を実践してもらえることを目標とする活動のことです。スローカロリーに協賛いただける企業と共に、スローカロリーの啓発活動と、製品開発支援および普及活動を行っています。

<http://www.slowcalorie.com/>

