



三井製糖の「パラチノース®」がサントリー食品インターナショナル(株)様の新商品に採用されました

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）が研究・開発する糖類「パラチノース®」が、サントリー食品インターナショナル(株)様の新商品に採用されました。

「デカビタ C スポーツゼリーW」

～運動時に適した栄養成分を配合～

速攻性エネルギー源のグルコースと持続性エネルギー源のパラチノース®をダブルで配合。吸収スピードの異なる2種の糖を組み合わせたことで、長時間エネルギーが供給される。2018年7月17日より販売開始。



▼商品名・容量・希望小売価格（税別）及び梱包

「デカビタ C スポーツゼリーW」 270g パウチ 200円 6個

▼サントリー食品インターナショナル(株)様 ニュースリリース

<https://www.suntory.co.jp/softdrink/news/pr/article/SBF0703.html>

「サントリー 南アルプス PEAKER ビターエナジー」

「自然が育んだ素材」に徹底的にこだわった新感覚エナジードリンク「サントリー 南アルプス PEAKER ビターエナジー」に糖質素材としてパラチノース®を採用。独自の味わいと苦味と強炭酸のエナジー感を有す同商品は、2018年8月21日より発売開始。



▼商品名・容量・希望小売価格（税別）及び梱包

「サントリー 南アルプス PEAKER ビターエナジー」 375ml ペットボトル 190円 24本

▼発売地域

東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県、茨城県、栃木県、群馬県、長野県、新潟県、山梨県、静岡県

▼「サントリー 南アルプス PEAKER ビターエナジー」 ホームページ

<https://www.suntory.co.jp/water/tennensui/product/peaker.html>

「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、1984年に当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植物由来の糖質です。「パラチノース®」は、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、急激な血糖上昇を抑えるほか、長くエネルギーを維持できるという特徴があります。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。



当社は、「パラチノース®」の特徴に着目し、健康や運動をテーマに研究・開発を続けております。今後も「パラチノース®」の研究や新商品開発を進め、時代に合った糖や糖の使い方を提案し、皆さまの豊かで活力ある暮らしに貢献してまいります。

以上

＜本件に対する問い合わせ先＞

三井製糖株式会社 経営企画部 経営企画課 担当：池田

Tel: 03-3639-9327 Fax: 03-3661-7032