



2015年12月
三井製糖株式会社

PRESS RELEASE

広島・勝原白貴堂「泡雪」が天然の糖質「パラチノース®」を採用して新登場 ～口当たりはそのままで、健康で美味しいスローカロリースイーツに～

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）が販売している天然の糖質「パラチノース®」を使用した、株式会社勝原白貴堂の新製品「泡雪」が12月13日から発売開始されています。なお、同製品は急激な血糖上昇を防ぐほか、過剰な脂肪蓄積を抑えることができるとする「スローカロリー」の考えに則り開発された「スローカロリースイーツ」です。

「泡雪」は勝原白貴堂が明治時代後期に製造を開始してから受け継がれてきた伝統菓子です。自家源泉の良質な水と伊豆天草を含む天草100%最高級寒天を使用するとともに、新鮮な鶏卵から分離させ、さらに加熱殺菌した卵白を、濃密なメレンゲにし、口当たりの良さを追求した食感が特徴です。

このたび、砂糖とほぼ同じように使用することができ、全糖質の15%以上配合することで血糖上昇が穏やかとなる特性を持つ糖質パラチノース®を使用することで、伝統的な泡雪の特徴であるふんわりと口の中でとろけるような食感や甘さはそのままに、健康と美味しさの両立を実現しました。

パラチノース®にはゆっくりと吸収されるという機能特性に加え、砂糖に類似した上品な甘味特性、さらには湿気や酸に対しても安定しており、きれいな焼き色を付けることができるといった優れた加工特性があり、様々な食品・菓子などの商品開発に適した甘味料として利用されています。

三井製糖株式会社では、このたび勝原白貴堂で発売となったスローカロリースイーツ「泡雪」や、他のスローカロリープロジェクト賛同商品とともに、各種イベントを通じ啓発活動を行ってまいります。また、今後もスローカロリープロジェクトの賛同商品を増やすよう活動をすすめてまいります。



商品概要

- ◆商品名：泡雪
- ◆価格：1,100 円（税込）
- ◆販売日：2015 年 12 月 13 日（日）から
- ◆販売店舗：株式会社 勝原白貴堂 <http://hakkando.com/>
〒731-1515
広島県山県郡北広島町壬生 243 番地 5
（アクセス：中国自動車道千代田 IC 降りて 5 分）
営業時間 10:00～17:30 定休日 水曜日・第 1、第 3 日曜日

■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、当社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、唾液、胃酸及び膵液の消化作用を受けずに小腸に達し、小腸粘膜に存在するスクラーゼ・イソマルターゼ複合体（S-I 複合体）のイソマルターゼ活性部位により、ブドウ糖と果糖に分解後、シヨ糖と同様にブドウ糖と果糖として代謝されます。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、虫歯や下痢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。

■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）96,114 百万円（2015 年 3 月期） （単体）66,602 百万円（2015 年 3 月期）
【特 徴】 『スプーン印』の砂糖として、広く知られており製糖での国内シェア 1 位。
【ウェブサイト】 www.mitsui-sugar.co.jp/ <http://www.slowcalorie.com/>
<http://www.dm-net.co.jp/slowcalorie/>