

「レアシュガースイート」を使った瀬戸内の魚料理が、 高松市「道の駅 源平の里 むれ」の新メニューに登場

「海鮮食堂 じゃこや」における、世界初の希少糖含有シロップ
「レアシュガースイート」と瀬戸内で獲れた旬の味覚のコラボレーション

～ 安全で脂肪の蓄積を防ぐ作用を持つ、天然系次世代甘味料を使った瀬戸内の魚料理 ～

希少糖(レアシュガー)販売会社 株式会社レアスイート(本社:香川県木田郡三木町 代表取締役社長:近藤 浩二 以下、レアスイート社)は、天然系甘味料「希少糖」を含む世界初の機能性甘味料である希少糖含有シロップ「レアシュガースイート(Rare Sugar Sweet)」が、「道の駅 源平の里 むれ」(所在地:香川県高松市牟礼町 <http://www.genpei-mure.com>)の食堂「海鮮食堂 じゃこや」の瀬戸内海の旬の魚を使った料理の新メニューとして、2011年7月9日(土)から提供されることとなりましたのでお知らせいたします。なお、レアシュガースイートを使った食品の一般提供は、世界で初めてとなります。

「道の駅 源平の里 むれ」の食堂「海鮮食堂 じゃこや」で新たに提供されるレアシュガースイートを使った新メニューは、下記となります。

品名:「地海老とちりめんのチーズ春巻き レアシュガー風味」 価格: 1皿(2枚) 280円



地海老のほのかな甘味と、レアシュガーのさらりとした甘味の両方が楽しめる、お菓子感覚の一品です。地海老、ちりめん、大葉、チーズを春巻きの皮で巻いて揚げ、レアシュガー本来の甘みをより味わうために揚げ上がった春巻きの皮にレアシュガーを刷毛で塗り込み、軽く炙っています。

品名:「マナガツオの黒酢焼き」 価格: 1皿 720円



黒酢の風味とレアシュガーのやさしい甘味がマナガツオのほくほくした身を包みこみます。粉山椒のほんのりびりとした刺激との相性も程よくご飯もお酒も進む一品に仕上がりました。

品名:「カマスの祐庵焼き」 1皿 450円



脂ののったカマスを、特製レアシュガー祐庵地に漬け込み、焼きあげました。初夏の食卓にふさわしく、さっぱりとした品のある味わいです。

品名:「スズキの洗い（梅肉レアシュガー/白胡麻レアシュガー）」 1皿 450円



夏に旬を迎えるスズキ。夏の刺身として、氷水で締めて洗いにしました。さっぱりとした酸味の梅肉だれと、香りよくすたの白胡麻だれにレアシュガーの甘みをトッピング。
この時期だけ味わえる味わいを、2種類の特製【レアシュガーだれ】でお楽しみください。

* 4品すべて売切れ次第終了とさせていただきます。
天候によりお魚の仕入ができない場合があります。

4品とも瀬戸内海の魚の旨みをひきたて、讃岐のやさしさを感じさせる甘さがあります。なお、11月以降は、香川の県魚「引田鯈」また、オリーブハマチを使った料理が提供される予定です。

「道の駅 源平の里 むれ」(<http://www.genpei-mure.com>)について

「源平の里 むれ」は、香川県高松市牟礼町に位置する国道11号線沿いにある道の駅です。道の駅内には香川県を中心とした四国各地のお土産・物産品の販売、瀬戸内海の新鮮なお魚をセルフ方式で食べられる「海鮮食堂じゃこや」があります。物産棟の裏には広い芝生広場と展望台があり、海沿いを走る電車と瀬戸内海を一望できます。

住所:高松市牟礼町原 631番地7 問い合わせ:TEL 087-845-6080 FAX 087-845-6083

新メニュー提供場所:「道の駅 源平の里むれ」内 「海鮮食堂じゃこや」

営業時間:平日 11時~14時 土日祝 11時~15時

「レアシュガースイート」について

現在、香川県で先行販売されている「レアシュガースイート」は、異性化糖をさらに異性化した製品で「希少糖」であるD-プシコース、D-アロースなどを含むシロップ(液糖)です。カロリーは、異性化糖に比べ2割程度低く、甘味は、砂糖様の味質で砂糖の9割程度の甘さを有しています。性状は液状で、従来の異性化糖と同様の甘味料用途として、スポーツドリンク、コーラ、ソフトドリンクなど飲料、パンや菓子類、デザート・アイスクリームなど冷

菓類や麺つゆなど調味料、惣菜などの加工食品に幅広く利用できる、安心、安全な機能性甘味料です。

希少糖含有シロップ の開発について

レアスウィート社の親会社であり、希少糖含有シロップ(商品名:レアシュガースウィート)の製造を担当する松谷化学工業株式会社(以下、松谷)は、2004 年以来、香川大学と共同で新たな自然の糖である「希少糖」(レアシュガー)の研究を行ってきました。希少糖は、自然界に微量しか無い、希少な単糖ですが種類は多く、50 種以上存在します。近年、香川大学ほか研究機関による希少糖の大量生産技術の確立により研究が進み、様々な生理活性が発見されました。

特に、希少糖の一種である、ノンカロリーで甘味度は砂糖の 7 割程度の「D-プシコース」には、食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用が認められています。また、「D-アロース」には血压低下作用、抗酸化作用などの生理活性があり、医薬品や機能性食品あるいは化粧品などへの応用開発が進められています。

松谷とレアスウィート社は、2010 年に、D-プシコース、D-アロースなどの希少糖を含む希少糖含有シロップの開発に世界で初めて成功しました。また、これまでの香川大学との研究調査により、希少糖含有シロップが脂肪蓄積抑制効果や糖代謝改善作用などへの効果を持つことが報告されており、肥満予防などメタボリックシンドロームに対する効果が期待されています。

従来の異性化糖は、砂糖資源の乏しい日本で、砂糖の代替甘味料として開発された優れた甘味料です。しかし近年、異性化糖の消費増加が肥満の発症に関与しているという報告が世界的に数多く見られ、大きな問題となっています。

レアスウィート社では、数々の研究によって、糖尿病や肥満、メタボリックシンドローム予防などにその優れた機能と作用が期待されている香川生まれの「希少糖」の普及啓発および製品の販売を通じて、お客様の健やかな生活をサポートします。また、希少糖を通じて糖質バイオ産業の拠点を目指す香川の発展に貢献します。

*「レアシュガースウィート」のご注文については、

株式会社レアスウィート高松事務所 香川県高松市番町 1-1-5 ニッセイ高松ビル 7 階

TEL:087-823-1689 FAX:087-823-1691

また、商品詳細については、

松谷化学工業株式会社研究所 担当:山田 TEL:072-771-2052 FAX:072-771-2023 までお問い合わせください。

株式会社レアスウィート (www.raresweet.co.jp) について:

株式会社レアスウィート(本社:香川県木田郡三木町大字小藪 1351 番地 2 代表取締役社長:近藤 浩二) は、香川県で生まれ培われてきた人類の“夢の糖”「希少糖」の普及啓発および製品の販売を通じて、お客様の健やかな生活をサポートします。また、希少糖を通じて糖質バイオ産業の拠点を目指す香川の発展に貢献します。

松谷化学工業株式会社 (www.matsutani.co.jp) について:

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市北伊丹 5-3 代表取締役社長:吉川晴世)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発・製造、販売を行っています。当社は、でん粉加工のバイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行っており、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供いたします。

本ニュースリリースに関するお問い合わせは:

松谷化学工業株式会社 広報東京事務局 担当: 西垣/栗原

〒160-0004 東京都新宿区四谷 4-34 新宿御苑前アネックス 2 階

TEL:03-5360-8993 /090-1611-9132 FAX: 03-5269-2305 E メール:matsutani-ci@inoue-pr.com