

機能性飲料市場に向けた素材提案を 専門誌『ビバリッジジャパン』が紹介

～難消化性デキストリンと希少糖アルロースを中心に、多様化する飲料市場への提案を掲載～

松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市、代表取締役社長:阪本紗代)は、飲料業界専門誌『ビバリッジジャパン』(2026年7月号)の特集「機能性飲料市場と素材開発をめぐる最新事情」において、当社の機能性素材への取り組みが紹介されました。

記事では、水溶性食物繊維「難消化性デキストリン」や希少糖「アルロース」を中心に、機能性表示食品市場や飲料市場に向けた素材提案、エビデンスの蓄積、新たな用途開発への取り組みなどが紹介されています。

背景

健康志向の高まりや機能性表示食品市場の拡大を背景に、飲料市場では「おいしさ」と「健康価値」を両立する素材へのニーズが高まっています。

その中で、食品素材には機能性だけでなく、風味への影響や加工適性、製品設計のしやすさなども求められており、多様なニーズに応える素材提案が重要となっています。

主な内容

記事では、当社が展開する機能性素材と、その用途提案について紹介されています。

- 難消化性デキストリン「ファイバーソル®2」

機能性表示食品や特定保健用食品で豊富な採用実績を持つ水溶性食物繊維です。低粘性・低カロリーで風味への影響が少なく、整腸、食後の血糖値上昇抑制、中性脂肪対策、内臓脂肪低減など複数の機能性表示に対応できる素材として紹介されています。また、腸内環境改善や短鎖脂肪酸に関する研究、乳幼児から高齢者までライフステージに応じた提案、アイススラリー向け素材としての展開についても紹介されています。

- 還元難消化性デキストリン「ファイバーソル®2H」

難消化性デキストリンに還元処理を施した食品素材です。熱や酸に対する安定性が高く、無色透明飲料など外観や風味への影響を抑えたい製品への活用が期待されています。2026年には食後の血中中性脂肪上昇抑制に関するSRも追加され、提案の幅が広がっています。

- 希少糖「ASTRAEA(アストレア)」

アルロースを98%以上含有する高純度結晶品です。カロリーゼロ甘味料としてだけでなく、味質改善やマスキング効果、フレーバーリリース向上などの特長を活かし、飲料をはじめ幅広い食品への採用が進んでいます。脂肪燃焼促進と食後血糖値上昇抑制の2つの機能性表示に対応しているほか、口腔環境に関する研究も進められています。

記事では、これらの素材紹介に加え、機能性表示食品制度への対応を支えるエビデンスの蓄積や、飲料市場における新たな用途提案についても紹介されています。

今後の展望

松谷化学工業では、難消化性デキストリンや希少糖をはじめとする機能性素材の研究開発を進めるとともに、科学的根拠に基づいた素材提案を通じて、食品・飲料メーカーの商品開発を支援しています。

今後も機能性表示食品市場や飲料市場の多様なニーズに応え、お客様の商品価値向上につながるソリューションの提供に取り組んでまいります。

掲載情報

掲載誌:ピバリッジジャパン 2026年7月号(No.534)

特集名:「機能性飲料市場と素材開発をめぐる最新事情」

※本資料は上記記事の内容をもとに当社が要約したものです。

松谷化学工業株式会社(<http://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丁目3番地 代表取締役社長:阪本紗代)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、でん粉加工のパイオニアとして、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ない、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」を提供します。

<報道機関からのお問い合わせ先>

松谷化学工業株式会社 社長戦略室

TEL : 072-771-2018 FAX : 072-771-2065 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp