

希少糖アルロース「ASTRAEA®」が 減塩素材として『フードケミカル』に掲載 ～減塩食品開発における新たな素材提案として紹介～

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、食品業界専門誌『フードケミカル』（2026 年 7 月号）の特集「おいしい減塩プロジェクトⅢ」において、当社の希少糖アルロース製品「ASTRAEA®（アストレア）」が、メーカー名・製品名とともに減塩素材として掲載されたことをお知らせします。

本特集では、減塩食品市場を取り巻く最新動向や、おいしさを維持しながら減塩を実現するための技術・素材が紹介されています。

当社の「ASTRAEA®」は、アルロースの特長を活かした減塩素材として掲載され、食品開発における新たな活用方法が紹介されました。

背景

健康志向の高まりを背景に、食品業界では「おいしさを維持しながら減塩を実現する食品開発」が重要なテーマとなっています。一方で、塩分を減らすことで風味や満足感が損なわれることが課題となっており、食品本来のおいしさを維持しながら減塩をサポートする素材への期待が高まっています。

本特集では、こうした市場ニーズを背景に、減塩に貢献するさまざまな食品素材や技術が紹介されています。

主な内容

本特集では、希少糖アルロース製品「ASTRAEA®（アストレア）」について、減塩食品開発に活用できる素材として紹介されています。ASTRAEA®（アストレア）は、98%以上の高純度アルロースを含有する希少糖です。

掲載記事では、

- 食品中の砂糖の一部をアルロースへ置き換えることで、塩味を強く感じさせる効果が期待できること
- 食塩使用量の低減と、おいしさの維持を両立する素材として活用できること
- 甘味を付与するだけでなく、減塩食品の価値向上につながる素材として期待されていること

などが紹介されています。

また、本特集では ASTRAEA®だけでなく、減塩市場を取り巻く最新動向や各種素材・技術についても紹介されており、食品メーカーにおける減塩食品開発の方向性を知る内容となっています。

今後の展望

松谷化学工業では、希少糖アルロースをはじめ、難消化性デキストリン、加工でん粉など、多様な食品素材の研究開発・製造・販売を行っています。

今後も、健康価値とおいしさを両立する食品素材の提案を通じて、食品メーカーの商品開発を支援するとともに、新たな市場ニーズに応え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:『フードケミカル』2026 年 7 月号

特集名:「おいしい減塩プロジェクトⅩⅢ」

※本資料は上記掲載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