

—労働生産性を糖のチカラで変える—

「希少糖で効率化！働き方改革応援プロジェクト」始動

3月26日（木）より、無料サンプリング参加企業を先着10社で募集！

希少糖（レアシュガー）製造メーカー 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：松谷晴世）は、無理のない持続可能な働き方改革をサポートすべく「希少糖で効率化！働き方改革応援プロジェクト」を3月26日（木）より開始いたします。プロジェクトの始動にあたり、同日より、先着10社への無料サンプリングを募集いたします。



■「希少糖で効率化！働き方改革応援プロジェクト」

2020年4月より「働き方改革関連法」の適用範囲が拡大し、中小企業も時間外労働の上限規制が義務付けられます。「希少糖で効率化！働き方改革応援プロジェクト」は、体調管理、集中力の持続にとっても重要な「血糖コントロール」をサポートする「希少糖」をオフィスで使用しているガムシロップや砂糖の代替品として使用していただくことで、無理のない持続可能な働き方改革をサポートするプロジェクトです。

■希少糖が叶えること

「レアシュガースウィート」は、希少糖含有シロップ由来の希少糖（ブシコース、ソルボース、タガトース、アロース）を機能性関与成分とした、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低GI甘味料です。通常、集中力を向上させるといわれている糖分ですが、過剰に摂取すると血糖値が乱高下し、眠気や疲労感に襲われてしまい逆効果。さらに、血糖値の急上昇・急降下を繰り返すと、体調不良や肥満にもつながるとも言われています。「希少糖」は血糖コントロールをサポートすることで、集中力の維持や体調管理にも寄与し、労働生産性の向上に貢献します。

■「働き方改革」喫緊の課題は、業務効率化

働き方改革へ向けて日本国内における喫緊の課題は、業務の効率化。web上での会議システムやビジネスチャットなどのツールを導入する他にも、社員一人一人の労働生産性を上げる必要があります。実際に業務の効率化に向け、オフィスに留まらず、自宅やコワーキングスペース、カフェなど、仕事の内容や目的に応じて働く場所を選ぶことができるABW制度や仲間のすばらしい行為を称え合うサンクスメッセージ制度などを取り入れ、働く環境を改善することで、社員の集中力が向上するような動きをとる企業が増えています。

■先着10社限定！無料サンプリング企業を募集



プロジェクトの始動にあたり、3月26日（木）、先着10社への無料サンプリングを募集いたします。

働き方改革の施策を実施予定の企業様、施策を検討中の企業様、手軽に始められる「働き方改革」として希少糖を是非取り入れてみてください。なお、本施策にてご提供する商品はポーションタイプのレアシュガースウィートとなります。

希少糖への理解を深めていただける良い機会として、多くのご応募をお待ちしております。

## 【募集要項】

### ■ 募集条件

- ・働き方改革に取り組まれている/これから取組まれる企業様であること
- ・オフィス内へのサンプリング品の設置
- ・簡易アンケートへのご協力（任意）
- ・サンプリング開始時のリリースへの企業名記載  
※リリース配信タイミングは未定です
- ・メディアからの取材希望があった場合のご対応  
※事前に必ずご相談いたします

### ■ 応募方法

本リリースに記載のある、PR 事務局までお問い合わせください。  
ご応募いただいた企業様には事務局より順次ご連絡いたします。

## 機能性表示食品「レアシュガースウィート」について：

### <機能性表示食品の届出内容>

商品名	：「レアシュガースウィート」
名称	：希少糖含有シロップ
食品の区分	：加工食品（その他）
機能性関与成分名	：希少糖含有シロップ由来の希少糖（プシコース、ソルボース、タガトース、アロース）
届出表示	：本品は希少糖含有シロップ由来の希少糖（プシコース、ソルボース、タガトース、アロース）を含むため、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低G I 甘味料です。
届出者名	：松谷化学工業株式会社
届出日	：2019年6月28日
届出番号	：E202

消費者庁機能性表示食品制度届出データベース：

「レアシュガースウィート」の科学的根拠等に関する基本情報（一般消費者向け）  
<https://www.fld.caa.go.jp/caaks/cssc02/?recordSeq=41804060290106>

### <商品概要>

商品名	：レアシュガースウィート
発売日	：2019年11月10日
内容量/形態	：400g/PET ボトル
希望小売価格	：880円/本（消費税別）
賞味期限	：9ヶ月（製造日より）
商品サイズ	：55×55×160mm（製造日より）
商品重量	：435g
JAN コード	：4932439072098



\*「機能性表示食品」とは、安全性の確保を前提とし、事業者の責任において、科学的根拠（エビデンス）に基づき、特定の保健の目的が期待できる（健康の維持及び増進に役立つ）という機能性を表示した食品です。

\*\*本品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

\*\*\*本品は、事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

## 「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar) と「希少糖含有シロップ」について :



「希少糖」とは、自然界に微量にしか存在しない、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長:香川大学 何森 健(イズモリ ケン) 特任教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する道すじが何森教授によって示されました。量は非常に少ないのですが、種類は多く、自然界に50種以上存在しています。キシリトールも希少糖の一種です。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「プシコース」(アルロース)には、食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用やアンチエイジング効果が認められています。また、「ソルボース」は $\alpha$ -グルコシダーゼ阻害作用、「タガトース」には血清脂質改善作用、「アロース」には血圧上昇抑制作用、抗酸化作用などの生理活性のほかアンチエイジング効果も認められており、医薬品や機能性食品、化粧品などへの応用開発が進められています。

「希少糖含有シロップ」は、ブドウ糖や果糖を主成分とし、希少糖(プシコース、ソルボース、タガトース、アロース)を12%以上含有しており、砂糖に似た味質をもつ甘味料です。本シロップは、砂糖よりも摂取後の血糖上昇が緩やかな低GI甘味料(GI値49)であることが報告されています。

また、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。2011年11月には国際希少糖学会第5回国際シンポジウムにおいて「希少糖含有シロップ」のヒトでの12週間連続摂取による体脂肪低減効果とその安全性が報告されています。

なお、希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」は、松谷化学工業が研究・開発ならびに製造を主に行い、レアスウィート社が一般向け販売を行っています。

### 株式会社レアスウィート (<http://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小蓑1351番地2 代表取締役社長:山田晃士)は、香川県で生まれ育てられてきた人類の"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 (<https://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:松谷晴世)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研究開発・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」「でん粉分解物」を提供いたします。

<報道機関からのお問い合わせ先>

レアシュガースウィート PR 事務局 (株式会社プラチナム内) 担当:滝田・壬生・橋本  
TEL: 03-5572-6072 FAX: 03-5572-6075 MAIL: matsutani\_pr@vectorinc.co.jp