



ニュースリリース

2021年11月30日

希少糖プシコース(アルロース)を含む「アストレア プロ」が 機能性表示食品として受理

プシコース(アルロース)を含むため、

日常生活(安静時や日常活動時)のエネルギー代謝において、脂肪を消費しやすくします

- 松谷化学で2例目の「希少糖の機能性表示食品」 -

でん粉加工と機能性食品素材の総合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:松谷晴世以下、松谷)は、予てより消費者庁に届け出をしておりました当社が取り扱う希少糖プシコース(アルロース)を含む粉末清涼飲料「アストレア プロ」が、2021年11月17日に機能性表示食品として受理され、消費者庁のホームページにて公開されたことをお知らせします。

本製品の発売時期は未定ですが、プシコース(アルロース)に関する弊社の研究レビューを有効性根拠とし、「日常生活のエネルギー代謝において、脂肪を消費しやすくする」表示が消費者庁に受理された初めての事例です。

なおプシコース(アルロース)単体を関与成分として機能性表示食品として受理されたのは本件が2例目となります。

数ある希少糖の一種である「プシコース(アルロース)」は、ゼロキロカロリーで砂糖の7割程度の甘味度を有しており、脂肪燃焼促進効果などの生理機能が、香川大学や他の研究機関との共同研究により認められています。また、「プシコース(アルロース)」の高純度結晶品である「ASTRAEA(アストレア)」は、GRAS(Generally Recognized As Safe: 一般に安全と認められる食品)として米国食品医薬品局(FDA)よりその安全性に問題は無いという回答を2014年6月に得ており、本年10月より全国販売を開始しています。

機能性表示食品「アストレア プロ」概要

商品名 : 「アストレア プロ」

食品形態 : 粉末清涼飲料

機能性関与成分名 : プシコース(アルロース)

届出表示: 本品はプシコース(アルロース)が含まれます。プシコース(アルロース)には、日常生活(安静時や日常活動時)のエネルギー代謝において、脂肪を消費しやすくする機能があることが報告されています。

届出者名: 松谷化学工業株式会社

届出日: 2021年9月29日

届出番号: G679

*本製品は、疾病の診断、治療、予防を目的としたものではありません。

**本製品は、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)について:



「希少糖」とは、自然界に微量にしか無い、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)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に 50 種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、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た「アロース」やさらに「ソルボース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構

(<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

「産官学」について:

松谷は香川県や香川大学をはじめとする大学、学術研究機関との産学官協業により、「ブシコース」(アルロース)をはじめとする希少糖類に関する研究を進め、2017 年に採択された「地域イノベーション・エコシステム形成プログラム(文部科学省補助)」で産学官連携研究を推進しています。希少糖の抗肥満、抗糖尿病、抗動脈硬化、抗酸化、アンチエイジングなど様々な作用を解明し、人類への大きな寄与が期待される希少糖の普及へ向けてこれからも、一層の努力を続けます。

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 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>

松谷化学工業株式会社 広報室

TEL : 072-771-2018 FAX : 072-784-6978 MAIL : matsutani-pr@matsutani.co.jp