

2024年3月21日

～糖の吸収が穏やかなご飯が炊ける、日本初の革新的な製品開発に成功！～ 味の素(株)、炊飯器専用調味料「白米どうぞ®」を新発売

2024年3月21日(木)より通販サイトで先行販売開始

味の素株式会社(社長：藤江 太郎 本社：東京都中央区)は、酵素の働きで白米のでんぷんが分解されにくい構造になることにより、美味しさはそのまま、糖が穏やかに吸収されるご飯が炊ける革新的な炊飯器専用調味料「白米どうぞ®」を、2024年3月21日(木)より当社通販サイトで先行発売します。

「白米どうぞ®」オンラインショップ：<https://direct.ajinomoto.co.jp/gir05>

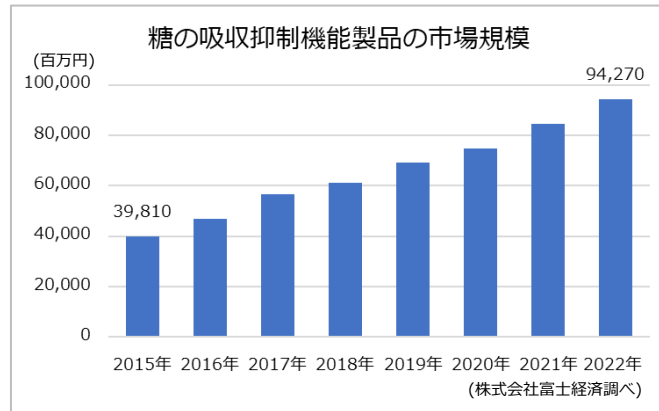


<1合分スティック7本入袋>



<30合分袋>

糖質は摂り過ぎると健康課題が生じる恐れがあるため、健康意識の高まりとともに、糖の吸収抑制機能関連製品の国内市場規模は、2015年から年平均で約13%伸長しており、2022年は約943億円にまで拡大しています(下図参照)。



主食の白米においても、糖質を気にして代わりに玄米や糖質オフ米を利用している方が多く見られます。ただ利用者からは「味覚・食感共に白米には及ばない」「炊飯時に白米よりも手間がかかる」「一部の家族のために白米とは別に炊いており面倒」「炊き分けしていないので糖質ケアが不要な家族も白米を食べられない」などといった不満が上がっています(当社調べ)。

また、糖質は三大栄養素(エネルギー産生栄養素)の1つでもあるため、医師や栄養士は白米の適量の摂取を勧めていますが、過度に食べないと言った誤った糖質ケアを行う方も見られました(当社調べ)。

このような背景から、当社は白米のGI値^{*1}に着目し、日本初となる、糖の吸収が穏やかなご飯が炊ける炊飯器専用調味料「白米どうぞ®」を新発売します。

当社が30年以上の酵素研究による知見を活用して開発した独自技術(特許申請中)により、お米のでんぷんをもち麦のような分解されにくい構造に変え、玄米と同程度のGI値のご飯を炊くことができる、米の糖質を気にされている方にお勧めの革新的な調味料です。

※1)GI値：食品の“糖質の消化吸収のされやすさ”を表す指標。GIはグライセミック・インデックス(Glycemic Index)の略。

本製品を炊飯時に加えて軽くかき混ぜ、炊くだけで、いつもの美味しさや食感はそのままだに低GI値の白米が炊き上がるので、糖質ケアが必要な方も、そうでない方も、美味しいご飯と一緒に楽しみいただけます。

発売前の社内モニター調査でも「糖質を気にして何年も白米を食べていなかったが、また家族一緒に美味しい白米を楽しむ事ができてうれしい」などといった喜びの声が聞かれました。

白米どうぞの特長1

糖質の吸収が穏やかなご飯が炊ける!

秘密は、味の素(株)が開発した酵素のチカラ。

“糖質の消化吸収のされやすさ”の指標であるGI値が玄米並みに。

GI値 通常の白米VS「白米どうぞ」

※21年9月7日、株式会社味の素調べ

【メカニズムを解説!】

「白米どうぞ」で炊いたご飯は、酵素の働きによって“白米のでんぷんが分解されにくい構造になる”ため、糖質の吸収が穏やかになります。

白米に含まれる糖質の量を減らすわけではないため、食べ過ぎには注意が必要です。

不足しがちな食物繊維がたっぷり。

「白米どうぞ」お米1合分に、糖質ケアに嬉しい食物繊維がレタス1/2個分以上含まれています。

※レタス1個300gで換算。「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」より算出。

レタス1/2個分

白米どうぞの特長2

いつもの白米と変わらない美味しさ!

味覚評価でも、「いつもの白米と味の違いがわからない」と評価。

白米を我慢せずに、おいしく糖質ケアできる。

いつもの食感!

いつもの味わい!

解凍ご飯も品質が変わりにくい。

一般に冷凍時に品質は劣化しやすいですが、「白米どうぞ」で炊いたご飯は冷凍時も変わりにくく、美味しく味わえます。

冷凍凍結時の米の表面画像

「白米どうぞ」なし 「白米どうぞ」あり

白米どうぞの特長3

炊飯器にサッと入れて炊くだけ!

使うお米も、炊き方もいつも通りOK。

食べ慣れた“うちのご飯”が食べられる。

「白米どうぞ」は、いつも食べているお米に使えるから、普段通りの食生活のまま糖質ケアを続けられます。

炊飯器にサッと入れて炊くだけ!

電気炊飯器で、手間なく炊ける。

お米と水の分量に合わせて、「白米どうぞ」を入れたら、2〜3回軽くかき混ぜるだけ。少し塊が残っても炊飯時に溶けるので問題ありません。

また2023年9月に実施した本製品についてのAskDoctors評価サービス^{※2}の調査では、医師100名のうち97名が「美味しさそのままなのにGI値が低い白米が炊けるので勧めたい」と回答しました^{※3}。

※2)32万人以上の医師を有する医療従事者向け専門サイト「m3.com」を運営するエムスリー株式会社が、会員医師による、商品やサービスに対する客観的な評価を行うサービス。

※3)あくまで医師個人の見解であり、効果効能を示すものではありません。



当社は「白米どうぞ[®]」の提供を通じて、白米の糖質をケアしたい人がご家族と一緒に美味しい白米を楽しめる食卓を実現し、人・社会・地球のWell-beingに貢献することを目指します。

2024年度の「白米どうぞ[®]」の売上目標は、2品種合計で約1億5千万円(消費者購入ベース)です。

1. 製品概要:

- (1)製品名:「白米どうぞ[®]」
- (2)特長:炊飯時に加えるだけで、美味しさそのままに糖の吸収が穏やかなご飯が炊ける炊飯器専用調理料(粉末タイプ)です。
- (3)品 種:①<1合分スティック7本入袋> ②<30合分袋>
- (4)容 量:①スティック1本当たり4.5g×7本 ②157g
- (5)価 格:①990円 ②3,500円(いずれも税込) ※送料別
2. 発 売 日:2024年3月21日(木)
3. 発売地域:全国(国内)
4. 販売方法:通信販売(味の素ダイレクト社:電話、インターネットなど)

お客様向けお問い合わせ先:味の素ダイレクト(株)お客様係 フリーダイヤル 0120-324-324

味の素ダイレクト(株)オンラインショップ <https://direct.ajinomoto.co.jp>

味の素グループは、“Eat Well, Live Well.”をコーポレートスローガンに、アミノサイエンス[®]で、人・社会・地球のWell-beingに貢献し、さらなる成長を実現してまいります。

味の素グループの2022年度の売上高は1兆3,591億円。世界36の国・地域に拠点を置き、商品を販売している国・地域は130以上にのぼります(2023年現在)。詳しくは、www.ajinomoto.co.jpをご覧ください。

本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先: Pr_media