



各位

2014年2月4日
ミニストップ株式会社
(証券コード 9946)

注目の甘味料“希少糖”を使用
2/4(火)より、すっきりとした味わいの『ビタミン果実のパフェ』発売
～「Happyrich Sweets」に希少糖使用スイーツが2品仲間入り～

ミニストップ株式会社(本部:千葉県千葉市 代表取締役社長:宮下 直行、以下:ミニストップ)は、オリジナルチルドスイーツブランド「Happyrich Sweets」から、次世代の甘味料として注目されている希少糖を使用したスイーツを、2014年2月4日(火)より順次※、国内のミニストップ(2013年12月末現在:2,221店)にて発売いたします。

※東北地方のみ、2014年2月5日(水)より発売。

ミニストップでは、健康を意識する方にもスイーツを楽しんでいただきたいと考えた取り組みを進めております。そこで今回、次世代の甘味料として注目を集めている「希少糖(D-アップシコース)」に注目いたしました。

今回発売となるスイーツで使用する糖類の約20%を、希少糖(D-アップシコース)が含まれたシロップ「レアシュガースウィート」に置き換えました。

朝から食べていただきたい爽やかな味わいの柑橘系スイーツ「ビタミン果実のパフェ」と、オレンジの爽やかな味わいの「オレンジショートケーキ希少糖入り」の2品を発売いたします。

健康を意識しているがスイーツも堪能したいという声に応えるため、今後も、希少糖を使用したスイーツの品揃えを増やしてまいります。

《商品情報》



- 商品名 : ビタミン果実のパフェ
- 価格 : 180円(税込み)
- 発売地区 : 全国
- エネルギー : 126kcal

パッションフルーツの酸味を効かせたオレンジプリンに、希少糖が含まれたシロップ「レアシュガースウィート」を配合したグレープフルーツゼリーを重ね、フレッシュのオレンジとグレープフルーツをトッピングしました。フレッシュジュースのような酸味は、朝から召し上がるスイーツとしてもおすすめの、爽やかな味わいが特長です。

AEON

木を植えています
私たちはイオンです



■商品名 : オレンジショートケーキ希少糖入り

■価格 : 210円(税込み)

■発売地区: 東北・関東・東海・近畿・四国

■エネルギー: 185kcal

オレンジクリームをサンドしたスポンジにオレンジクリームをぬり、ホイップクリームを絞ってオレンジをトッピングしたオレンジを味わうショートケーキです。スポンジ、オレンジクリーム、トッピングのホイップクリームそれぞれに、希少糖が含まれたシロップ「レアシュガースウィート」を使用しております。糖類の内、約20%を使用。

希少糖とは・・・

希少糖は自然界に存在量の少ない単糖(糖の最小単位)であり、現在、約50種類以上の希少糖が確認されています。

約50種類以上ある希少糖の一種に、「D-プシコース」という希少糖があります。

ぶどう糖は、炭素数が6個ある糖で、炭素の化学的な結合の仕方から、ぶどう糖と分子式は同じですが立体的な構造の異なる糖が24個存在し、D-プシコースはそのうちの一つです。

希少糖「D-プシコース」はでんぷんから作られた甘味料で、ノンカロリー、甘味は砂糖の70%程度、清涼感があり、キレのいい甘さがあるという特徴があります。

レアシュガースウィートとは・・・

でんぷんから作られた異性化糖※1をさらに異性化※2した製品で、「D-プシコース」などの希少糖を約15%程度含むシロップ(液糖)です。既存の糖質(甘味料)を見直し、「希少糖」・「ぶどう糖」・「果糖」のそれぞれの長所を生かすようにバランス良く作られています。カロリーは砂糖の80~90%、甘味は砂糖の90%程度で、コクのあるスッキリした甘味があります。性状は液状で、砂糖と同様の甘味料用途として、お料理、飲み物、お菓子やパンなどにご家庭で幅広く利用できる機能性バランス甘味料です。

※1 異性化糖とはぶどう糖と果糖からなるシロップで、「果糖ぶどう糖液糖」「ぶどう糖果糖液糖」の名称で清涼飲料水など様々な食品に利用されています。

※2 異性化とは分子式を変えずにその化学構造を変える反応。

※松谷化学工業株式会社ウェブサイトより引用

<http://www.matsutani.co.jp/>

<http://raresugar.co.jp/raresugar/index.html>