

健康増進を促す天然由来の低糖質甘味料「あまみちゃん」から 手軽に使える「あまみちゃんシロップ」が2021年7月より発売！

砂糖と置き換えるだけで食物繊維を摂取でき、低糖質・低カロリーな甘味料

<https://amamichan.com/>

FONTEC R&D 株式会社（本社：岡山県真庭市、代表取締役社長：市 隆人 以下、当社）は、「健康的に、美味しく、甘いものを誰もが食べることが出来る世の中を作る！」をコンセプトに、砂糖の代替食品として、天然由来の低糖質甘味料「あまみちゃんシロップ」の販売を自社ショップサイトに於て2021年7月16日より開始します。



■日本における食生活の欧米化が進み「1日約5gの食物繊維」が不足

全人口の1/6程度が糖尿病予備軍であり、男性30%超、女性20%超が肥満区分とされている日本は、近年の食生活の欧米化による肉や乳製品の摂取の増加、食物繊維の摂取量が減ったことにより、便秘をはじめとする整腸機能や血糖値上昇の抑制機能、血液中のコレステロールの濃度の低下など、多くの整理機能が危機にさらされています。「あまみちゃん」は、2030年までに「健康的に美味しく、甘いものを誰もが食べることが出来る世の中を作る！」を目標に開発されました。

＜「あまみちゃん」の特徴＞

- ・天然由来の素材*₁だけでつくった**低糖質甘味料**。
- ・自社開発した純度の高い羅漢果原料を使用しているため、**雑味・えぐみがありません**。
- ・冷涼感を抑えており、**低カロリー甘味料が苦手な方にもぴったりな商品**です。
- ・羅漢果は砂糖よりも後から甘みを感じるため、**砂糖よりちょっぴり優しい甘みが特徴**です。
- ・砂糖と比較して、**糖質98%オフ、カロリー82%オフ！**

*₁ ラカンカ：羅漢果由来、エリスリトール：トウモロコシ由来、難消化性デキストリン：トウモロコシ由来

■はちみつやメープルシロップの代替品「あまみちゃんシロップ」

「あまみちゃんシロップ」は、粉末状の「あまみちゃん」と同様に天然由来成分*₂のみで作られているため、お子様にも安心してお使いいただけます。さらに、保水性・保湿性と溶けやすさを兼ね備えており、料理やお菓子で使う砂糖と同重量置き換えるだけで、簡単に低糖質のお料理・お菓子を作ることができます。今回、シロップになったことで、砂糖だけでなく「はちみつ」「メープルシロップ」の代替品としてもお楽しみいただけます。

*₂ 難消化性デキストリン、エリスリトール、甘味料(ラカンカ)

＜用途例＞

- ・プリンのシロップとして
- ・ヨーグルトにかけて
- ・スムージーやバナナジュースのkok、甘味として
- ・お料理の隠し味として
- ・炭酸飲料に混ぜて、低糖質サイダーにする など



普段のお料理に使用する砂糖を「あまみちゃん」に置き換えるだけで「食物繊維」が摂取でき**10g**に置き換えると、**1日に不足している食物繊維を補う**ことができる優れたものなのです。

■ 「あまみちゃんシロップ」を使ったアレンジレシピをご紹介します！

【あまみちゃんグリーンスムージー】



【材料】

- ・小松菜 1束
 - ・バナナ 1本
 - ・りんご 1/4個
 - ・あまみちゃん 15g
 - ・豆乳(牛乳) 150ml
- ※牛乳より豆乳の方がオススメ！

【低糖質豆乳プリン（アレルギー対応）】



【材料】

- ・豆乳 300ml
- ・あまみちゃんシロップ 15g
- ・あまみちゃん 15g
- ・アガー 5g

- ① あまみちゃんとアガーを混ぜ合わせておく
- ② 豆乳を加熱しながら①を少量ずつ入れて、沸騰直前まで加熱する
- ③ あまみちゃんシロップを入れ、よく混ぜる
- ④ カップにあまみちゃんシロップを適量ひき、茶こしで濾した生地を流す
- ⑤ 余熱が取れれば、冷蔵庫で冷やして完成

■ 「あまみちゃんシロップ」商品情報



【商品名】商品名：あまみちゃんシロップ お試しサイズ

【内容量】320g

【価格】2160円（税込）

【販売方法】自社ショップサイト URL：<https://amamichan.com/>

■ FONTEC R&D 株式会社 概要

【名称】：FONTEC R&D 株式会社

【代表取締役社長】：市 隆人

【所在地】：岡山県真庭市野川406-1

【設立日】：2014年4月

【会社HP】：<https://fontec-rd.com/>

【自社ショップサイト】：<https://amamichan.com/>