



## 機能性表示食品の届出等に関するガイドラインの改正

**植物由来の糖類「パラチノース<sup>®</sup>」が機能性関与成分の対象となりました**

消費者庁が制定する「機能性表示食品の届出等に関するガイドライン」が2018年3月28日に改正され、三井製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長 雑賀大介）が研究・開発する糖類「パラチノース<sup>®</sup>」が「対象成分となり得る構成成分等」に記載されました。

**1. 機能性表示食品制度とは**

機能性表示食品制度とは、機能性を分かりやすく表示した商品の選択肢を増やし、消費者の皆さまが商品の正しい情報を得て選択ができるよう、2015年4月に始まった制度です。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）という食品の機能性を商品に表示することができ、科学的根拠に基づいた機能性が事業者の責任において表示されます。

**2. 「パラチノース<sup>®</sup>」が「対象成分となり得る構成成分等」に記載されるまで**

厚生労働省の定める食事摂取基準により、五大栄養素は摂取基準が策定されているため、一部を除いて機能性関与成分の対象外となっていました。しかし、「糖質・糖類」は特定保健用食品の関与成分にもなっていることから、当社は機能性糖類・糖質メーカーと協働し、見直しの要望書を提出するなどして「パラチノース<sup>®</sup>」を含む糖質・糖類が機能性関与成分の対象となるよう活動してまいりました。

今回の改正では、これまで認められなかった「糖質・糖類」の健康増進を目的とした機能性が評価され、「糖質・糖類」が機能性関与成分の対象となり、「パラチノース<sup>®</sup>」が「対象成分となり得る構成成分等」に記載されました。当社といたしましては、今後ますます機能性糖類市場を活性化させていきたいと考えております。

**<パラチノース<sup>®</sup>とは>**

「パラチノース<sup>®</sup>」とは、砂糖と同じ二糖類で一般名称はイソマルトコースといいます。1984年に当社が世界で初めて商品化に成功しました。自然界では蜂蜜にも含まれ、工業的には砂糖を原料として酵素の作用により作られる植物由来の糖質です。「パラチノース<sup>®</sup>」は砂糖と同じ4kcal/gですが、小腸での分解速度が砂糖に比べて約1/5と遅く、ゆっくり消化吸収されます。砂糖やブドウ糖は、体内への吸収が速く、摂取後すぐに血糖値が上昇してしまうのに対し、「パラチノース<sup>®</sup>」は急激な血糖上昇を抑えるだけでなく、長くエネルギーを維持できるという特徴があります。甘さは砂糖の約1/2、すっきりとした味わいを生かして、医療・スポーツ関連商品をはじめ、一般の食品・飲料などに幅広く使用されています。当社では、「パラチノース<sup>®</sup>」の特徴に着目し、約30年間にわたり研究・開発を進めてまいりました。



当社は、機能性表示食品制度を活用するため、今後も「パラチノース<sup>®</sup>」の研究や新商品開発を進めることにより、皆さまの豊かなくらしに貢献してまいります。

以上

**<本件に対する問い合わせ先>**

三井製糖株式会社 経営企画部 経営企画課 担当：池田

Tel: 03-3639-9327 Fax: 03-3661-7032