



各位

2014年6月6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“入りスイーツ第3弾 今度は、アサイー&グラノーラ使用！！

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第3弾を、2014年6月10日(火)・11日(水)より順次※、国内のミニストップ(2014年4月末現在:2,199店)にて発売いたします。

※東北地方のみ発売日が異なります。

第3弾となる今回は、今話題の「アサイー」と「グラノーラ」を使用したスイーツを発売いたします。スイーツで使用する糖類の約31%を、次世代の甘味料として注目を集めている「希少糖(D-ブシコース)」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。夏向けのさっぱりとした味わいが特長です。

### 《商品情報》

グラノーラ  
※カップ上部に別添



アサイーソース

希少糖シロップ入りムース

■商品名 :アサイー&グラノーラ～希少糖使用～

■価格 :167円(税抜) 180円(税込)

■発売日 :2014年6月10日(火)

※東北地区のみ6月11日(水)より発売

■発売地区 :全国

■エネルギー:115kcal

ヨーグルト風味の爽やかな味わいのムースに、アサイーソースを重ね、キウイ、マンゴー、白桃、赤すぐりのフルーツをトッピングしました。カップ上部に別添にしたグラノーラを、お召し上がり直前にかけていただくことで、さくさくとした食感を味わっていただけます。

アサイーソースは、バナナソースをベースに、フルッタフルッタ社のアサイー果汁を入れました。

ヨーグルト風味ムースに希少糖入りシロップ配合。

AEON

木を植えています  
私たちはイオンです



## 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>