



偽装食品か！？いいえ、真っ赤なニセモノ（もどき食品）です。

こんにゃくで「漬けまぐろ」 希少糖も配合

こんにゃく加工食品製造・販売のハイスキー食品工業(香川県木田郡三木町、社長：菱谷龍二)は、まぐろ刺身の醤油漬(漬けまぐろ)の食感と味をこんにゃくで再現した「わさびで食べるマンナン漬けまぐろ」を商品化。希少糖入りこんにゃく加工食品の第二弾として11月11日から、全国のスーパー等で順次販売するほか、インターネットの自社販売サイト「マンナン王国」でも同日より販売を開始します。<http://www.mannan-country.com/>

■袋から取り出すだけで食べられる、ヘルシーな「漬けまぐろ」

当商品は、アルカリ性のこんにゃくを特許製法で酸性化(脱アルカリ)加工した当社独自のこんにゃく加工食品「マンナンミール」シリーズの新商品です。

天然のトマト色素で着色。漬けまぐろのタレで味付けしてあり、わさびを付けて食べるだけで、こんにゃくなのに本格的な漬けまぐろに近い食感やおいしさが楽しめます。

調理加工済みなので袋から取り出してそのまま食べられる手軽さや、1袋あたり44kcalというカロリーの低さも特徴です。簡単便利で健康的。食卓でもう一品のおかずとして、またお酒のつまみとしてお召し上がりいただけます。

■マンナン漬けまぐろの開発経緯

当商品は、当社が2011年、業務用に開発した「こんにゃくの寿司ネタ」をよりおいしくご家庭で手軽に食べられるよう進化させたものです。

同年に、こんにゃく寿司ネタのまぐろ開発がきっかけとなって、レバ刺しそっくりのこんにゃく「マンナンレバー」が誕生し、禁止された生レバーの代替食品として大ヒットしたため、「まぐろ」は2年遅れての市販化となりました。

市販に当たって、よりお客様に支持されるよう、健康機能面で注目されている希少糖(D-プシコース)を配合することで、血糖値や肥満が気になる方にも安心して食べていただけるものとなりました。

当社が経済産業省の「地域産業資源活用事業」の定を受けて進めている「希少糖入りこんにゃく加工商品」開発プロジェクト第二弾商品(第一弾は本年8月に発売した「マンナンスムージー」)です。

■商品情報

内容量：71.5g(マンナン漬けまぐろ70g、わさび1.5g)

賞味期限：120日

参考売価：200円(税別)



本件についてのお問い合わせ先

ハイスキー食品工業(株) 担当：狭間 Tel.087-898-1125 FAX 087-898-6027

メディアの方からのお問い合わせは 携帯電話 090-3785-9280(狭間)でもお受けします。

※画像が必要な場合はご連絡いただければデータにてお送りいたします。

(参考資料)

■香川大学医学部での実証試験内容

希少糖の一種であるD-プシコースは香川大学が研究を進めているもので、ノンカロリーである上に上品で爽やかな甘みが特徴。甘味度はショ糖の約70%です。主な機能としては食後の血糖値上昇を抑える働きや糖質の代謝を抑え肥満や動脈硬化の防止効果が確認されています。

一方、こんにゃくはグルコマンナンと呼ばれる食物繊維を豊富に含み、脂質や糖質の吸収を抑え高血圧や糖尿病の予防に効果があるとも言われています。当社では、日本古来の低カロリーで健康的な食べ物として知られるこんにゃくに、希少糖の機能性を加えることで新たな付加価値が生まれるのではないかと推測し、香川大学医学部の徳田雅明教授や村尾孝児教授らの協力を得て実証試験を行ないました。

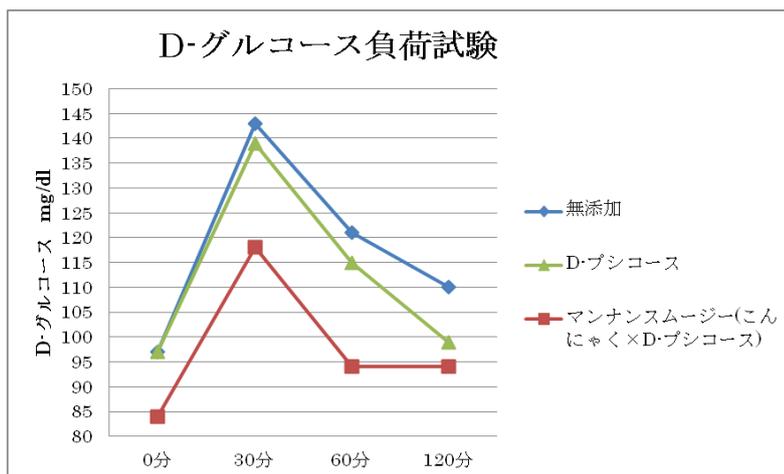
その結果、こんにゃくと希少糖を同時に摂取することで、それぞれ単独で摂取したときよりも血糖値の上昇抑制効果が高いことがわかりました。

D-プシコースの血糖値上昇抑制効果はおよそ1日持続するため、毎日飲み続けることで糖尿病や肥満の予防、改善効果が期待できます。

■こんにゃく+希少糖の血糖値抑制効果

空腹状態の健常者が磨砕したこんにゃくとD-プシコースを同時に飲んでD-グルコース（ブドウ糖）75gを投与したときの血糖値の推移を比較した検査結果を示します。

「希少糖+こんにゃく」は一定の血糖値上昇抑制効果がある。



■会社概要

名称:ハイスキー食品工業株式会社

所在地:〒761-0612 香川県木田郡三木町氷上 219

電話:087-898-1125 FAX:087-898-6027

創業:1924年6月 設立:1959年12月

資本金:1,000万円

事業内容:こんにゃく製造、チルド食品卸



当社の希少糖入りこんにゃく加工食品第一弾
「マンナンスムージー」