



希少糖入りマンナンミール第三弾「マンナンDEパパッと!!」 トッピングして簡単彩りサラダ、柑橘とキャビア風

こんにやく加工食品製造・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、カット野菜などにそのままトッピングしてサラダの具材になる「マンナンDEパパッと!!」を商品化しました。希少糖入りマンナンミールの第三弾として12月2日から、全国のスーパー等で順次販売するほか、WEBサイト「マンナン王国」(<http://www.mannan-country.com>)でも販売を開始します。

■袋から取り出してパパッと野菜に載せるだけ。

「マンナンDEパパッと!!」は、アルカリ性のこんにやくを特許製法で酸性化(脱アルカリ)加工した、当社独自のこんにやく加工食品「マンナンミール」シリーズの新商品。手間いらずで人気が高まっているカット野菜に、そのまま“パパッと”とトッピングすれば、簡単に彩り豊かなサラダができ「プチぜいたく気分」が味わえる、便利な商品です。

当商品は、当社が経済産業省の「地域産業資源活用事業」の認定を受けて進めている「希少糖入りこんにやく加工商品」開発プロジェクト第三弾商品です。

一袋あたり19kcal(彩り柑橘風味)、15kcal(キャビア風)の低カロリー。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。

●「マンナンDEパパッと!! 彩り柑橘風味」(↓写真左)

甘酸っぱい柑橘の風味がさわやかで、サラダのほかヨーグルトなどに合わせても美味しく召し上がっていただけます。色は野菜の天然色素です。

内容量：70g／カロリー：19kcal／賞味期限：180日／参考価格：158円(税別)



●「マンナンDEパパッと!! うま塩キャビア風」(↓写真右)

こんにやくで、キャビアの形と色、旨みの効いた塩味を表現しました。サラダのほかパスタやごはんなどいろんなものに載せて召し上がっていただけます。色はイカスミの天然色素です。

内容量：50g／カロリー：15kcal／賞味期限：180日／参考価格：158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)

TEL：087-898-1125

FAX：087-898-6027

(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。

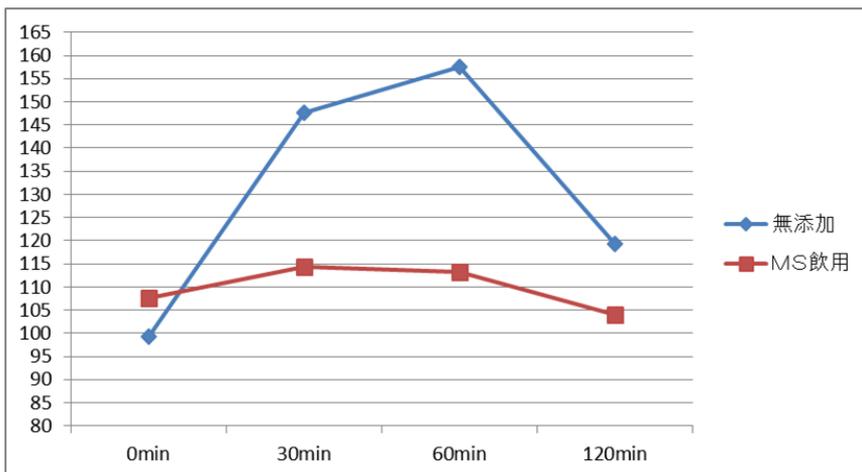
その結果、こんにゃくと希少糖を同時に摂取することで、それぞれ単独で摂取したときよりも血糖値の上昇抑制効果が高いことがわかりました。

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。

■マンナンミール+希少糖の血糖値抑制効果

空腹状態の健常者が磨砕したマンナンミール（マンナンスムージー）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。

「マンナンミール+希少糖」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



当社の希少糖入りマンナンミール
第一弾「マンナンスムージー」(上)
第二弾「わさびで食べるマンナン漬けまぐろ」(下)