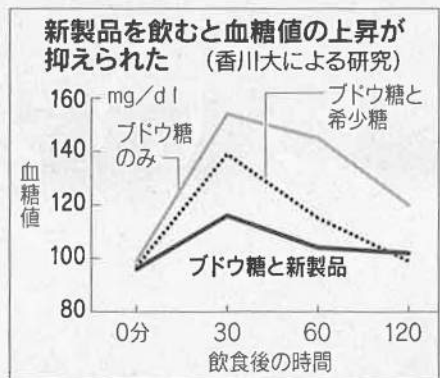


カスタードクリームやあんこと混ぜても、味はほとんど変わらない



こんにゃく×希少糖

ハイスキー食品が菓子材料

こんにゃく製造・販売のハイスキー食品工業(香川県三木町)は、血糖値上昇を抑える効果があるとされる希少糖を混ぜた菓子材料など向けの商品を開発した。香川大学などが開発した希少糖の一種を加えたもので、年内にも発売する。菓子のほか、ドレッシングやソースの材料として食品メーカーへの供給を目指す。

血糖値上昇抑える 年内にも発売

同社の独自技術でこんにゃくの独特の臭みの原因であるアルカリ成分を取り除いた既存の商品を活用する。香川大と県、松谷化学工業(兵庫県伊丹市)が研究開発に取り組んだ希少糖の一種「D

「D-ブシコース」を加えて商品化する。

こんにゃくは食物繊維を多く含み、腸内で糖類の吸収を抑えると考えられている。希少糖はデンブンをブドウ糖に分解する酵素の働きを妨げるなどの効果がある。これら2つを併用することで、血糖値上昇を抑える効果が高まるという。

香川大学との研究によると、空腹時の血糖値が正常範囲内の人がブドウ糖と新商品を一緒に飲んだ場合、ブドウ糖のみを摂取した場合に比べて食後の血糖値を低く抑えられたという。

こんにゃくの臭みを抜いているため、他の食品の味や風味を損なわない特徴を持つ。例えば、あんこやカスタードクリームなどに1対1の割合で混ぜても、見た目や

味はほとんど変わらない。

ハイスキー食品は健康志向の高まりを背景に、おいしく健康的に食べられる菓子を開発するメーカーの需要はあると見ている。ドレッシングやソースといった調味料としても売り込みを

掛ける。

国は4月から、健康に与える効能について事業者が科学的根拠を届け出れば表示できる「機能性表示食品制度」を始める。同社は今後D-ブシコースの量を細かく調整するなどを経て、早ければ夏にも同制度の認証を取得

する計画だ。

同社は1959年設立で従業員数は25人。牛レバーの刺し身に似た「レバ刺し風こんにゃく」やこんにゃくを使ったカップ麺などの商品群を持つ。2014年8月期の売上高は約5億5000万円だった。