Press Release

2015年11月9日

お菓子初の機能性表示食品

血糖値が気になる方にオススメのおいしいキャンディ

純露プラス

2015年11月30日（月）新発売！

UHA味覚糖株式会社（本社：大阪市中央区　代表取締役社長：山田泰正、以下UHA味覚糖）は、糖の吸収をおだやかにする「機能性表示食品」のキャンディ『純露プラス　難消化性デキストリン』を2015年11月30日（月）より全国で発売します。「機能性表示食品」としてお菓子が受理されたのは、初めてのことです。

ロングセラー商品として愛されている昔ながらのべっこう飴「純露」に機能性素材である「難消化性デキストリン」を配合し、糖の吸収をおだやかにするおいしいキャンディを開発しました。キャンディは食べたいけど、血糖値の上昇が気になるという方にオススメです。

■届け出内容

・届出表示　本品には難消化性デキストリン（食物繊維）が含まれます。 難消化性デキストリン（食物繊維）は糖の吸収をおだやかにすることが報告されています。
・機能性関与成分　難消化性デキストリン（食物繊維）
・届出番号　A86
・1日あたりの摂取目安量　1日4粒
・届出詳細内容　　消費者庁HP　http://www.caa.go.jp/foods/todoke_76-100.html

Press Release

おいしさはやさしさ
UHA味覚糖

2015年11月9日

■開発コンセプト

1971年2月の発売以来、独特の甘みで幅広い年代に親しまれてきた純露は通常のキャンディと比較すると砂糖比率がとても高いキャンディです。
近年の健康ブームで砂糖の摂取を気にされる方が増えている中、 純露の風味（砂糖独特の甘み）を壊さず、難消化性デキストリンによってキャンディ中の砂糖の吸収をおだやかにすることを設計し純露プラスを仕上げました。
また、味覚糖では「おいしさはやさしさ」のコーポレート・アイデンティティのもと、今後も機能性表示食品の発売を予定しており、体のケアに意識を高くもっている方においしい商品を提供していきます。

■商品特長

【難消化性デキストリンは糖の吸収をおだやかにすることが報告されています。】
●1日１回4粒を目安に摂取することを推奨しております。
●糖の吸収をおだやかにすることで、血糖値の上昇を抑える機能が報告されている難消化性デキストリンを配合しています。
【昔ながらのべっこう飴味】
砂糖の美味しさを最大限に活かすように加工し、独特の甘みのあるべっこう飴味に仕上げました。
血糖値の上昇が気になる、でも美味しいキャンディが食べたいといった方にオススメのキャンディです。

■機能性表示食品とは

事業者の責任において、科学的根拠に基づいた機能性を表示した食品です。販売前に安全性及び機能性の根拠に関する情報などが消費者庁長官に届け出られたものです。ただし、特定保健用食品とは異なり、消費者庁長官の個別の許可を受けたものではありません。（消費者庁HPより）

■商品概要

商品名	純露プラス　難消化性デキストリン
名称（種類別）	キャンディ
内容量	41ｇ（個装紙込み）
参考小売価格	148円（税別）
発売日	2015年11月30日（月）
発売エリア	全国
ターゲット	30代～60代女性。キャンディを好まれていてカロリーを気にする方。
JANコード	4902750852747

＜本件に関するお問い合わせ＞

ＵＨＡ味覚糖株式会社　広報担当： 下村 守道
TEL：06-6767-6031　E-mail：simomuram@uha-mikakuto.co.jp