



特定保健用食品  
(規格基準型)素材

ビフィズス菌増殖糖質  
カルシウム吸収  
促進糖質

# PRODUCT GUIDE

ラクトスクロース

『乳果オリゴ糖』

LS-40L/LS-55L/LS-55P/LS-90P

**オリゴ.おが性** の塩水港精糖から業務用『乳果オリゴ糖』のご紹介



# 「自然をまるごと」いただきました



栄養バランス  
カロリー補給に

アイビオ®-7

**Aibio®-7**

(特許出願中)



食欲のない方 食が細い方  
高齢の方 1mlで約1kcalの  
カロリー補給ができる健康補助食品です。  
マクロビオティックのお食事で不足しがちな  
たんぱく質に4種類のアミノ酸を配合して  
います。

原材料 黒ゴマ きな粉 粉末水飴 還元麦芽糖水飴 塩化カリウム  
乳酸カルシウム 炭酸水素ナトリウム アミノ酸 (原材料の一部に大豆含む)



バランスのとれた  
お食事として

アイビオ®-8

**Aibio®-8**

(特許出願中)



アイビオ-7に玄米と食物繊維を加えた  
どなたにも飲みやすい健康補助食品です。

- ・ダイエットを希望されている方  
からお食事がとりにくい高齢者の方まで  
1mlで約1kcalのカロリー補給ができます。
- ・粉末になっていますのでご自分で自由に  
エネルギー量を調節することができます。

原材料 玄米 黒ゴマ きな粉 粉末水飴 還元麦芽糖水飴 塩化カリウム  
乳酸カルシウム 炭酸水素ナトリウム アミノ酸 (原材料の一部に大豆含む)



(有)穀物菜館

〒270-2241 千葉県松戸市松戸新田 21-2  
TEL047-308-3946 fax047-308-3947

<http://www.stcc.jp/saikan/saikan.html>



# パンガシウスフィーレ IQF



**和食・洋食・中華**

**さまざまな用途での使い分けが可能です**



## 和食向け提案

天麩羅や鍋物だけでなく、漬け魚(西京味噌に漬け込む)などにも向いており、焼き物にすると、とても美味しいです。癖の無さが様々なメニューに向いている商品です。



## 洋風向け提案

ムニエルやグリルなどの洋食メニューにご使用下さい。フライにして頂き、お好みのソースを添えてアメリカンなメニューにも向いている癖の無い白身魚フィーレです。幅広い用途で使って頂けます。



## 中華風向け提案

中華料理には相性抜群です。粉を打ち、油で揚げた後、餡で絡めていただくと、非常に美味しく召し上がって頂けます。



〒559-0034

大阪市住之江区南港北2丁目1番10号 ATCビルITM棟12F

株式会社 三久食品 TEL:06(6615)3960 FAX:06(6615)3970

会社名  仙波糖化工業株式会社	所在地	〒321-4361 栃木県真岡市並木町2丁目1番10
	TEL/FAX	0285-82-2171/0285-84-3283
	E-mail	
	HPアドレス	<a href="http://www.sembatohka.co.jp/">http://www.sembatohka.co.jp/</a>
	開業年	昭和21年10月4日
	資本金	15億50万円
	売り上げ	
	地域	栃木県・東京都・大阪府

会社概要
<p>企業(食品メーカー)向け商品の開発・製造          自社ブランド商品(業務用・一般消費者用)の開発・製造・販売</p>

取扱品目・内容			
No.	品名	価格	種類
1	しっとりどら焼き		3
2	しっとりまんじゅう		3
3	上用饅頭		2
4	抹茶わらび餅		1
5	水まんじゅう		2
6	ふわふわ大福		1
7	蕎麦上用饅頭		1
8	チョコレート饅頭		1
9	酒饅頭		1
10	かすてら饅頭		1
11	桃山		1
12	練り切り		1
13	とろろ		7
14	素揚げなす		6
15	焼なす		2
16	スプレードライ ほうじ茶		1
17	スプレードライ 緑茶		1
18	お茶 稀	<input type="checkbox"/>	6

さらりと、茶に新しさ。 御茶 稀シリーズのご案内



煎茶(稀) \*化粧箱(スライツク40包入)\*

<荷 姿> 化粧箱(0.7g×40包)×12/タツホ-ル  
 <原材料名> 緑茶、テキスリツ、ヒクミンC  
 <茶葉原産国> 日本



煎茶(稀) \*スライツク2,000包\*

<荷 姿> 0.7g×100包×20/タツホ-ル  
 <原材料名> 緑茶、テキスリツ、ヒクミンC  
 <茶葉原産国> 日本



ほうじ茶(稀) \*化粧箱(スライツク40包入)\*

<荷 姿> 化粧箱(0.6g×40包)×12/タツホ-ル  
 <原材料名> ほうじ茶、テキスリツ  
 <茶葉原産国> 日本



ほうじ茶(稀) \*スライツク2,000包\*

<荷 姿> 0.6g×100包×20/タツホ-ル  
 <原材料名> ほうじ茶、テキスリツ  
 <茶葉原産国> 日本



烏龍茶(稀) \*化粧箱(スライツク40包入)\*

<荷 姿> 化粧箱(0.6g×40包)×12/タツホ-ル  
 <原材料名> 烏龍茶、テキスリツ  
 <茶葉原産国> 中国



烏龍茶(稀) \*スライツク2,000包\*

<荷 姿> 0.6g×100包×20/タツホ-ル  
 <原材料名> 烏龍茶、テキスリツ  
 <茶葉原産国> 中国



◆おいしい飲み方◆ スライツク1本をカップにあげ、お湯を100cc程注ぎ溶かしてお飲みください。お水にも簡単に溶けますので、氷を浮かべて冷たいお茶も手軽に楽しめます。



仙波糖化工業株式会社

〒110-0005 東京都台東区上野2-7-7上野HSC 44F  
 TEL. 03-5688-3151 FAX. 03-5688-6400

〒533-0013 大阪府大阪市東淀川区豊里6-24-9  
 TEL. 06-6328-1485 FAX. 06-6326-2281



漬け込むだけで簡単！

お肉・魚介用

お肉おいしく…新調味料

ぶどうのちから

ヴィネッタ

肉をやわらか〜くします  
肉をおいし〜くします



- 効果 ・お肉・魚介類をやわらかくおいしくします。
- ・歩留まりを向上させます。
- ・消臭効果があります。

- 特徴 ・ぶどう果汁が主原料の調味料です。
- ・酵素、リン酸塩は入っていません。
- ・アレルギーフリーです。



500g アルミ袋 ×12/ ダンボール



**【とろみ調整食品】**

# ノムミールクリア



- ① 溶けやすく、ダマになりにくい！
- ② 素材の味が変わりにくい！
- ③ 透明感が高く、見た目もきれい！



日本ハムヘルスクリエイト

日本ハムヘルスクリエイト株式会社



商品カテゴリー①

# レンジアップでらくらく便利!

## やわらか 弁当

舌で簡単につぶせるほどやわらかい、カムスルットの“お惣菜”。  
見た目もおいしい、完全調理済食品を冷凍パックで、  
施設様にお届けいたします。



### 豚豚弁当

- 主菜 豚豚
- 副菜1 ジャガ芋のカレー煮
- 副菜2 空豆のカボチャ和え
- 副菜3 菜の花のゴマ和え



### 鶏肉のカツ煮弁当

- 主菜 鶏肉のカツ煮
- 副菜1 里芋のそぼろあんかけ
- 副菜2 ポテトサラダ
- 副菜3 いんげんゴマ和え



### 鶏肉の南蛮風弁当

- 主菜 鶏肉の南蛮風
- 副菜1 ブロッコリーの王子炒め
- 副菜2 ロールキャベツ
- 副菜3 ほうれん草のフレンチドレッシング



### 豚肉のトマト煮弁当

- 主菜 豚肉のトマト煮
- 副菜1 五目煮豆
- 副菜2 切干大根のゴママヨネーズ
- 副菜3 いんげんの土佐和え



### 鶏肉と野菜のクリーム煮弁当

- 主菜 鶏肉と野菜のクリーム煮
- 副菜1 ジャガ芋の磯辺和え
- 副菜2 カボチャの煮物
- 副菜3 グリーンピースのヒスイ煮



### 鶏肉の旨煮弁当

- 主菜 鶏肉の旨煮
- 副菜1 カボチャのそぼろ煮
- 副菜2 レンコンのずんだ和え
- 副菜3 いんげんの黒ゴマ和え



### 牛肉のすき焼き弁当

- 主菜 牛肉のすき焼き
- 副菜1 筑前煮
- 副菜2 大豆とひじきの煮物
- 副菜3 菜の花の土佐和え



### 鮭の塩焼き風弁当

- 主菜 鮭の塩焼き風
- 副菜1 肉豆腐
- 副菜2 切干大根
- 副菜3 小松菜の白和え



### 豚肉の生姜焼き弁当

- 主菜 豚肉の生姜焼き
- 副菜1 大根の田楽
- 副菜2 きんぴらごぼう風
- 副菜3 ブロッコリーの土佐和え

レンジアップ

## 少し手間のかかるお料理も、やわらか弁当なら、レンジで簡単にできあがり!

お惣菜1食分がセットになった便利な「やわらか弁当」はレンジであたためただけOK!

※あたため時間は、内容により異なります。



冷凍パックに1〜2cmの隙間を入れます



レンジへ入れます



規定時間分あたためます(内容により異なる)



蓋を取り外してそのまま召し上がりいただけます  
場合によっては盛りつけてお召し上がりください



濃厚流動食

ディムベスト® バッグ

# DIMVest®



さらに簡単! 新型バッグ



長期の栄養管理を考慮した、  
栄養バランスに優れた濃厚流動食です。



遊離のイソロイシンを  
100mLあたり0.5g配合しています。



日本人の食事摂取基準(2010年版)に  
準拠した組成です。



容器は、扱いやすい  
新型バッグを採用しました。



糖・エネルギー代謝に関与するクロム  
およびビタミンB群を強化しています。



抗酸化作用に関与するβ-カロテン、  
ビタミンCおよびE、セレンを強化しています。





# 高齢者ソフト食 ソフミート

黒田留美子先生 監修

いろいろな形に  
成型して使える



チキン南蛮

いろいろな形に  
カットして使える

- ソフト食の食感に仕上げた調理素材です。
- 生タイプなのでいろいろな料理に使えてバリエーションが広がります。
- 便利な500gパック入りの冷凍タイプ。
- ソフト食考案者の黒田留美子先生監修。



ハンバーグ

生タイプの素材ですので、いろいろなソフト食メニューが簡単！

## ソフトなお魚



## ソフトなお肉





## ◆ 家族でお使いの方に嬉しいお得な1500g入りの低カロリー甘味料



### マービー 低カロリー甘味料 粉末1500

シュガーレス

マービー甘味料粉末は、**カロリー摂取制限・食事制限**を必要とする方に適した低カロリー甘味料です。

ご家族でのご利用などたくさん使われる方用のお徳用サイズです。

詳しくはこちらを [マービーについて](#)

商品番号	02162
内容量	1500g
価格	2,310円(税込)

#### こんな時、こんな方におすすめ

- 砂糖やカロリーの摂取が気になる方
- ウェイトコントロールが必要な方

#### よくある質問

- ・マービーはどうやって作られますか？
- ・長期間マービーを食べて体に害はありますか？

#### ご愛用者の声

- ・病院の先生に勧められて使い始めました。砂糖と同じように使えて便利です。  
60代
- ・カロリーが半分なので、砂糖代わりに気軽に使っています。味がほとんど変わらないので、とても気に入っています。  
80代

※カロリー：大さじ1杯(10g)あたり20kcal(砂糖1に比べて50%off)

※賞味期限：3年

※一度に多量に摂ると、体質によりおなかがゆるくなることがあります。これは、原材料の還元麦芽糖が消化吸収されないことによる一過性のものですから、心配はありません。その場合は、少量よりお召し上がりください。

### お召し上がり方

料理やコーヒー・紅茶など、砂糖の代わりにご利用ください。

甘さの目安は、マービー粉末：大さじ1杯(10g)＝砂糖：大さじ1杯(9g)です。

→カロリーオフ「マービーレシピ」を見る

### 栄養成分

100gあたり

エネルギー：200kcal／たんぱく質：0g／脂質：0g／糖質：100.0g／ナトリウム：0mg／カリウム：0mg／リン：0mg／食物繊維：0g／水分：0g／灰分：0g



**注目!**  
**カルシウム豊富!**  
 普段のお砂糖に使える簡単ミネラル補給!

お得な業務用  
**5kg**

税込  
**2898円**



奄美諸島 徳之島の無添加黒砂糖

**低カロリーなのに豊富なミネラル**

※100gあたり

	黒砂糖	上白糖
カロリー	374kcal	384kcal
カルシウム	76mg	1mg
カリウム	1100mg	2mg
ナトリウム	47mg	1mg
鉄分	2.9mg	0mg

泉重千代さん、かまとバアちゃんでも有名な「**世界一の長寿の島**」徳之島の黒砂糖はやっぱりスゴい!  
 今使ってる砂糖を徳之島の黒砂糖に変えるだけで、カルシウムや鉄分など、豊富なミネラルを簡単に補うことができます。

※科学技術庁資源調査会五訂日本食品標準成分表より

**低カロリーなのに豊富なミネラル**

※100gあたり

	黒砂糖	上白糖
カロリー	374kcal	384kcal
カルシウム	76mg	1mg
カリウム	1100mg	2mg
ナトリウム	47mg	1mg
鉄分	2.9mg	0mg

泉重千代さん、かまとバアちゃんでも有名な「**世界一の長寿の島**」徳之島の黒砂糖はやっぱりスゴい!  
 今使ってる砂糖を徳之島の黒砂糖に変えるだけで、カルシウムや鉄分など、豊富なミネラルを簡単に補うことができます。

※科学技術庁資源調査会五訂日本食品標準成分表より

**黒砂糖はこんなにヘルシー**

**①体を温めて代謝を促進します!**

白砂糖は体を冷やしますが、黒砂糖は体を温めます。体が温まれば、自然と代謝も高まるので、ダイエット中の方にもオススメです

**②ビタミンB1で糖の代謝促進!**

糖質の分解を助けるビタミンB1やナイアシン(ビタミンB3)が豊富なため、エネルギーとして効率よく消費されます

**③素早い疲労回復効果!**

白砂糖よりブドウ糖に構造が近いので、すばやく吸収され脳や体の疲労回復の即効性があります。

**④料理やお菓子作りに使えます**

普段、自宅で使用している上白糖を黒砂糖に変えるだけ。とっても簡単に健康増進ができます。誰でも簡単に続けられる健康法です。



2000年以上前から存在するのに、産地の中国はもとより日本でも10年以上前まで全く入手困難だった羅漢果。

桂林という山岳地帯の一角の限られた土地でしか収穫できない果物で、中国では王族しか使えませんでした。現在でも少数民族のヤオ族がこの土地を守り、自然農法で大切に育てています。世界中でこの土地のみ収穫できるすばらしい羅漢果は今の日本人には必要です。

### <羅漢果の甘さのひみつ>

羅漢果は黒砂糖に似た甘みがあり、その実の甘さは砂糖の300~400倍だといわれています。羅漢果は小腸から吸収されずに直接大腸へ行き排泄されるという性質があります。

ですからよほどの量を摂取する場合は別として、**カロリーを気にする必要はない**のです。

また砂糖のように**体内に蓄積されたり脂肪にならない**こともいわれています。

- 1 砂糖のブドウ糖、果物の果糖とも違う、甘いけどほとんどノンカロリー
- 2 調味料として使えば、毎日の食事が薬膳料理に早変わり
- 3 飲み方は自由です。家族みんなでおいしく飲んで健康生活！

- 本品は、天然羅漢果果実の15%しか収穫できない最上級L玉のみ（中国では製薬用）を厳選して使用しています。
- 無農薬、自然農法で管理栽培された羅漢果果実のみを使用しています。
- 純度100%の顆粒は製法上存在しません。2%はてんさい糖で羅漢果と腸内で結合して共に排出される性質のため、あえて使用しています。
- 1袋に羅漢果果実約20個分のエキスが含まれています。



## ラカントS 顆粒150g・200g



150g

599円(税抜570円)

200g  
799円(税抜760円)

### お料理やお菓子作りなど、いろんな用途で大活躍。

- ・煮物などのお料理やお菓子作りに、コーヒー・紅茶に、いろんな用途で大活躍する顆粒タイプ！
- ・ほんのりナチュラルブラウン色。黒砂糖にも似たお味で、加熱しても甘味は変わりません。煮る、炊く、焼くなど、どんなお料理にもよく合います。
- ・砂糖と同じ甘さですから、面倒な重量換算はいりません。お砂糖を『ラカントS』に置き換えるだけで、カンタンにカロリーダウン！
- ・長寿の神果「羅漢果(ラカンカ)」から抽出した高純度エキスと、ワインやキノコなどに含まれる甘味成分エリスリトールでできた自然派甘味料です。ダイエットをはじめ、生活習慣の改善にお役立てください。

## ラカントS 顆粒600g・800g



600g

1990円(税抜1899円)

800g  
2625円(税抜2500円)

### お得な大容量タイプ。 毎日使う一般のご家庭にも！

- ・お得な大容量、ご家庭での毎日のご利用にも最適です。
- ・お料理やお菓子作りに、コーヒー・紅茶に、いろんな用途で大活躍する顆粒タイプ！
- ・ほんのりナチュラルブラウン色。黒砂糖にも似たお味で、加熱しても甘味は変わりません。煮る、炊く、焼くなど、どんなお料理にもよく合います。
- ・砂糖と同じ甘さですから、面倒な重量換算はいりません。お砂糖を『ラカントS』に置き換えるだけで、カンタンにカロリーダウン！
- ・長寿の神果「羅漢果(ラカンカ)」から抽出した高純度エキスとワインやキノコなどに含まれる甘味成分エリスリトールでできた自然派甘味料です。ダイエットをはじめ、生活習慣の改善にお役立てください。

## ラカントS 固形180g・200g



180g

899円(税抜839円)

200g  
981円(税抜934円)

### 角砂糖タイプ。 ふぞろいな形がオシャレなティータイムを演出！

- ・コーヒー・紅茶に！ふぞろいな形がオシャレなティータイムを演出する、角砂糖タイプです。
- ・熱いお飲み物に入れても、甘味は変わりません。砂糖の代わりに気軽に使えます。
- ・砂糖と同じ甘さですから、面倒な重量換算はいりません。砂糖を『ラカントS』に置き換えるだけで、カンタンにカロリーダウン！
- ・長寿の神果「羅漢果(ラカンカ)」から抽出した高純度エキスと、ワインやキノコなどに含まれる甘味成分エリスリトールでできた自然派甘味料です。ダイエットをはじめ、生活習慣の改善にお役立てください。





## パラチニットスイート



パラチニットスイート 1.2g×20本



パラチニットスイート 1.2g×50本



パラチニットスイート 1.2g×100本

砂糖から生まれた「パラチニット®(還元パラチノース®)」を主原料とした甘味料。キレの良いさっぱりとした甘さで、カロリー50%オフ(当社砂糖・重量比)です。1本は砂糖5gの甘さです。

### 商品情報

商品名	パラチニットスイート 1.2g×20本	パラチニットスイート 1.2g×50本
内容量	1.2g×20本	1.2g×50本
荷姿	(1.2g×20本)×10袋×2内箱×2ケース=梱	(1.2g×50本)×10袋×4内箱=ケース
商品名	パラチニットスイート 1.2g×100本	
内容量	1.2g×100本	
荷姿	(1.2g×100本)×8袋×2ケース=梱	
名称	甘味料	
原材料名	還元パラチノース(パラチニット)、甘味料(アステルバーム: L-フェニルアラニン化合物)、糖転移ビタミンP	
保存方法	直射日光、高温多湿を避けて常温で保存して下さい。	

栄養成分表示	1本(1.2g)あたり
エネルギー	2.4kcal
たんぱく質	0.01g
脂質	0g
炭水化物	1.2g
ナトリウム	0mg



エリスリム

# エリスリム<sup>®</sup>

カロリーゼロのダイエット甘味料。ダイエット、カロリーコントロールに。

## ①糖類ゼロ&カロリーゼロ!

「エリスリム」は主成分にエリスリトールを使用し、これにスクラロースを加え砂糖の約3倍の甘さに調整した、糖類ゼロ、カロリーゼロの粉末甘味料です。

また、虫歯菌の栄養源として利用されることはほとんどなく、虫歯の原因になりにくいので安心してご使用いただけます。



## ②使用量は砂糖の1/3 とっても経済的!

砂糖から作られる天然の甘味料「エリスリトール」に、おいしい甘さのスクラロースをバランスよく配合。甘さは砂糖の約3倍なので、いつもの甘さで使用量は1/3 (※)!

少しの量でいつもの甘さ。からだに、お財布にやさしい甘味料です。



## ③加熱する料理でも甘さそのまま。

コーヒー・紅茶などのお飲み物にはもちろん、加熱や酸に対して安定なので、高温で調理するお料理でも甘さも変わりません。また微生物やカビの栄養源とならず、発酵されにくいので保存性にもすぐれています。



<原材料>エリスリトール、甘味料(スクラロース)

<内容量>200g、500g、1.8g×20包、1.8g×80包

<栄養成分表示>100g当たり			
エネルギー	0kcal	炭水化物	100g
たんぱく質	0g	ナトリウム	0mg
脂質	0g	糖類	0g



エリスリム(左から20包、80包、200g、500g)





# パルスイート

## ● 製品タイプ

「パルスイート」カロリーゼロは食感を再現し、カロリー無調整を追求している  
 若くお歳ものカロリーゼロ、連続ゼロの甘味料です。  
 すっきりとした甘さで、お料理やお飲みものも幅広くお使いいただけます。



スクウェアの甘み 0kcalの甘み 0kcalの甘み

<b>カロリー</b>	砂糖と同じ甘さでカロリーゼロ（スクウェアは糖 1.5g）で砂糖的 甘と同じ甘さ。小さじ1杯で砂糖と同じ甘さ。0kcal
<b>原材料名</b>	エリスリトール、甘味料（アスパルテーム・メチルフェニルアラニン化 合物、アセスルファムK）、香料

## ● 液体タイプ

「パルスイート」カロリーゼロ（液体タイプ）は、なじみやすいので、飲み物や  
 焼き物などのお料理や飲み物にも幅広くお使いいただけます。



200g

<b>カロリー</b>	砂糖と同じ甘さでカロリーゼロ（リキッドは砂糖と同じ甘さ、 0kcal）
<b>原材料名</b>	エリスリトール、甘味料（アスパルテーム・メチルフェニルアラニン化 合物、アセスルファムK）、香料（ネザンタンガム）、クエン 酸、香料（心身香酸Na）



70g（100ml）100%水

<b>カロリー</b>	砂糖と同じ甘さでカロリーゼロ（ホーションは糖 0.7g）で砂糖的 甘さと同じ甘さ。0kcal
<b>原材料名</b>	エリスリトール、甘味料（アスパルテーム・メチルフェニルアラニン化 合物、アセスルファムK）、香料（ネザンタンガム）、クエン 酸、還元糖（ビタミンC）

スクウェアの甘み

## 「パルスイート」カロリーゼロの特徴

- 特長 1** アミノ酸から生まれた低カロリー甘味料です。①1杯で砂糖と同じ甘さの「パルスイート」カロリーゼロの甘さの成分は、野菜由来のもので砂糖の90%が低カロリー成分でできるとお砂糖は砂糖アスパルテームによるものです。
- 特長 2** すっきりとした甘さで、カロリーは0kcal、糖質もゼロ（スクウェア）です。
- 特長 3** 使用量は1/3です。  
 コーヒーなどの飲みものにももちろん、お料理にもお使いいただけます。特に餅  
 のようなお歳ものお料理やお菓子（シフォン）でも、さっぱり、爽やかな甘さ加  
 減するお料理にもお使いいただけます。



**特長 4** お料理やデザートに幅広くお使いいただけます。

**● たまご料理や圧力鍋料理**  
 たまごを使ったお料理や圧力鍋で使用するお料理では、  
 砂糖も同じ甘さ（砂糖）をお使いください。

※「パルスイート」は、砂糖と同様に、圧力鍋で使用するお料理でも、  
 砂糖と同様に、お料理の甘さを調整することができます。



**● 焼き菓子、豆腐を使った料理**  
 オープンアップやお菓子を使った料理では、  
 砂糖と一緒に使ってください。

※「パルスイート」は、砂糖と同様に、焼き菓子やお菓子を使った料理でも、  
 砂糖と同様に、お料理の甘さを調整することができます。





食生活が豊かになる一方で、カロリーの過剰摂取による肥満、そして糖尿病、心臓病などの生活習慣病が年々増えつづけています。さらに、これらの疾病は年々低年齢層に移行する傾向もあらわれ、危惧されています。また、砂糖の摂取による虫歯の問題も常に注目されています。林原は、このような環境を想定し、世界に先駆けて新しい糖質の開発を行い、生理学的なデータ・情報も数多く蓄積してまいりました。それらの糖質の中にあつて、マビットは低カロリーであることはもちろん、低GI食品の素材としても適しており、まさにシュガーレス時代に最適な糖質といえるでしょう。

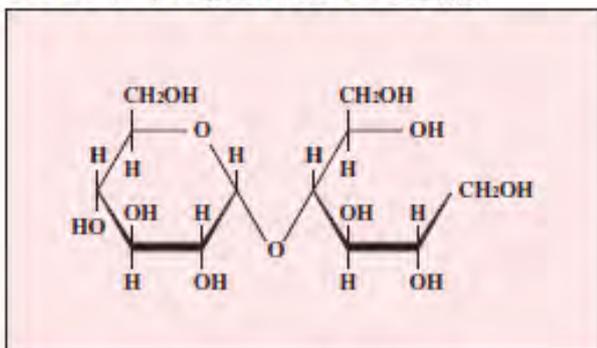


## 規格・表示

### ●形態

マビットは、でん粉を酵素分解して得られたマルトース（麦芽糖）を原料とし、それを還元したマルチトールを主成分とする還元麦芽糖水飴です。マビットには、「液状タイプ」、「粉末タイプ」および「結晶粉末タイプ」の3種類があります。用途に合わせてお選び下さい。

### ●マルチトールの構造式（マビットの主成分）



#### ☆特定保健用食品

マビット（マルチトール）は、「特定保健用食品」の関与成分として利用されています（虫歯の低減）。

### ●規格

製 品	マビット	粉末マビット 20M, 50M, 100M	結晶マビット レギュラー、黄粉
性状	液状	粉末	結晶粉末
水分	26.0%以下	1.5%以下	1.5%以下
pH(30%水溶液)	5.0~6.5	4.5~6.0	5.0~6.5
マルチトール(固形分当り)	75.0%以上	93.5%以上	99.0%以上

#### ★納入形態：

マビット 24kg 缶入り・1t コンテナ・タンクローリー  
 粉末マビット 20kg ダンボール箱 (20M, 50M, 100M)  
 結晶マビット 20kg ダンボール箱 (レギュラー、黄粉)

### ●原材料表示例

マビット  
 還元麦芽糖水飴、マルチトールシラップ  
 粉末マビット  
 還元麦芽糖、マルチトール  
 結晶マビット  
 還元麦芽糖、マルチトール

#### ※注意事項

マビットは、一度に大量摂取するとおなかが緩くなる場合があります。（最大無作用量：0.3g/kg・体重）

「マビット」、「MABIT」は、(株)林原の登録商標です。

会社名	株式会社 マーク	所在地	〒559-0034 大阪府大阪市住之江区南港北2-1-10 ACT-ITM棟3F
		TEL/FAX	06-6569-0100/06-6569-1331
E-mail		<a href="mailto:info@etsu.co.jp">info@etsu.co.jp</a>	
HPアドレス		<a href="http://www.etsu.co.jp/">http://www.etsu.co.jp/</a>	
開業年		1973年5月	
資本金		5,000万円	
売上げ			
地域			

会社概要	□
<p>飲食業  宅配サービス  料理教室  人材派遣  FC事業  食品販売店の運営等</p>	

取扱品目・内容			
No.	品名	価格	種類
1	オリジナルカレー&シチュー	850円	5
2	パン&食パン	100~250円	8
3	マドレーヌ	180円	8
4	オリジナルギフト	1,200~4,500円	9
5	惣菜4点セット	850円	20
6	単品惣菜	250~880円	61
7	ケーキ	280~1,200円	2
8	野菜クッキー	280円	9
9	シューアイス	250円	5
10	アイスクリーム	280円	5
11	パウンドケーキ	1,000円	1
12	おせち	4,725~18,500円	6
13	低カロリーお弁当	420~3,150円	9



# Madeleines

マドレーヌ



75 kcal

風味豊かなマロンを  
ふんだんに使いました。

商品番号  
03-4-011

マロン

180円

◎たんぱく質(1.3g)  
◎脂質(4.2g)  
◎炭水化物(9.4g)  
◎ナトリウム(28mg)



81 kcal

トロピカルムードに  
はまります。

商品番号  
03-4-012

マンゴ

180円

◎たんぱく質(1.7g)  
◎脂質(5.0g)  
◎炭水化物(8.7g)  
◎ナトリウム(28mg)



73 kcal

黒糖とジンジャーの  
絶妙なハーモニー。

商品番号  
03-4-013

黒糖ジンジャー

180円

◎たんぱく質(1.6g)  
◎脂質(4.2g)  
◎炭水化物(6.5g)  
◎ナトリウム(16mg)



91 kcal

上品な抹茶の味が  
楽しめます。

商品番号  
03-4-014

抹茶

180円

◎たんぱく質(1.4g)  
◎脂質(5.8g)  
◎炭水化物(7.4g)  
◎ナトリウム(24mg)



86 kcal

柑橘系オレンジがお口で  
爽快に広がります。

商品番号  
03-4-015

オレンジ

180円

◎たんぱく質(1.4g)  
◎脂質(5.8g)  
◎炭水化物(7.1g)  
◎ナトリウム(28mg)



90 kcal

ほんのりバニラが  
ただよふマドレーヌ。

商品番号  
03-4-016

バニラ

180円

◎たんぱく質(1.3g)  
◎脂質(5.8g)  
◎炭水化物(7.3g)  
◎ナトリウム(24mg)



87 kcal

ココアの風味で  
お子様にも人気！

商品番号  
03-4-017

ショコラ

180円

◎たんぱく質(1.5g)  
◎脂質(5.5g)  
◎炭水化物(7.7g)  
◎ナトリウム(24mg)



90 kcal

ゆずの風味が  
さわやかな味わい。

商品番号  
03-4-018

シトロン

180円

◎たんぱく質(1.3g)  
◎脂質(5.8g)  
◎炭水化物(7.4g)  
◎ナトリウム(24mg)

## Etsu Original Gift

ETSUオリジナルギフト(詰め合わせ各種)



商品番号 03-4-020

マドレーヌ6個

1,200円



商品番号 03-4-021

マドレーヌ12個 2,300円

バニラ・ショコラ・抹茶・シトロン各2、オレンジ・マロン・マンゴー・黒糖ジンジャー各1



商品番号 03-4-022

マドレーヌ16個 2,800円

バニラ・ショコラ・抹茶・シトロン・オレンジ・マロン・黒糖ジンジャー・マンゴー各2



商品番号 03-4-023

マドレーヌ24個 4,500円

バニラ・ショコラ・抹茶・シトロン・オレンジ・マロン・黒糖ジンジャー・マンゴー各3



商品番号 03-4-024

マドレーヌ&  
クッキーセットA

1,500円

マドレーヌ3、クッキー3



商品番号 03-4-025

クッキー詰め合わせ 1,500円

クッキー5  
※お好きなクッキーをお選びいただけます。



商品番号 03-4-026

パウンド詰め合わせA 2,500円

パウンドケーキ1、クッキー3、マドレーヌ3  
※お好きなクッキー、マドレーヌをお選びいただけます。



商品番号 03-4-027

パウンド詰め合わせB 2,500円

パウンドケーキ1、クッキー5  
※お好きなクッキーをお選びいただけます。



商品番号 03-4-028

マドレーヌ&クッキーセットB 2,700円

マドレーヌ5、クッキー5  
※お好きなクッキー、マドレーヌをお選びいただけます。

※商品はすべて税込価格です。

## 硬さ制御技術（凍結含浸法）を用いた高齢者・介護用食品の開発

### 1 背景と目的

- 我が国では高齢化の進展とともに、咀嚼・嚥下困難者は 60 万人に達し、さらに増加傾向にあります。食品は栄養学的に優れることはもちろん、色、香りに加え、形状も重要な要素です。高齢者・介護用食品には、咀嚼や嚥下機能を補助する視点から流動食や刻み食がよく利用されます。これらの高齢者・介護用食品は、見た目への配慮が不足しているなど、QOL（Quality of life）は未だ発展途上にあると言えます。
- 本研究では、当センターで開発した、凍結含浸法（図 1；植物素材の組織内部に酵素を効率良く導入し食材の形状を維持したまま、硬さを制御する技術）を用いて、新たな高齢者・介護用食品の開発に取り組みました。

### 2 研究成果の概要

- (1) まず、食材の軟化に適する市販の食品用酵素剤を選択しました。結果、タゲノコ、レンコン、ゴボウ、豆類に適した酵素を見出しました。
- (2) 凍結含浸に用いる酵素濃度や酵素反応時間を調節することで、食材を任意の硬さに制御できることが分かりました。硬さ制御した食材は、見た目はそのまま、指で容易に潰すことが可能です。また、厚生労働省が定める「そしゃく困難者用食品」の表示許可基準の硬さ（ $5.0 \times 10^4 \text{N/m}^2$  以下）を満たしています。
- (3) 酵素以外の物質も含浸可能であり、例えば、酵素とともに未糊化デンプンを含浸すれば、硬さ制御素材からの離水を防止し、誤嚥の回避を期待できます。また、酵素と造影剤を含浸した固形物の嚥下造影検査食を製造し、医師の立会いのもと、軽度の咀嚼・嚥下障害者を対象に試作検査食で VF（Video fluorography）検査を行った結果、良好な造影を得ました（図 2）。
- (4) 三島食品（株）と（株）山豊で試作した煮物、やわらか漬物（各 200 食）を県内の病院や介護施設で試食してもらい、高い評価を得ました。
- (5) 本研究に係る発明として、国際特許出願 1 件、国内特許出願 6 件（共同 2、単独 4）を行い、関連企業に技術移転を進めています。また、三島食品（株）では県有特許を用いた製品の販売を開始しました（図 3）。

3 研究期間 平成 15～18 年度

4 実施機関 食品工業技術センター

5 共同研究機関 県立広島病院、三島食品株式会社、株式会社山豊、湧永製薬株式会社、有限会社フード・リサーチ

図1 凍結含浸法による硬さ制御

**真空ポンプ**  
**減圧状態**  
**酵素液**  
**解凍食材**  
**外皮**  
**細胞**  
**酵素**  
**空気と酵素の置換**  
**空気**

- 解凍した食材を、**5分程度**減圧状態におくことで、食材内部の空気と外部の酵素とを置換させます。
- 酵素反応を制御することによって、**形状を保持した**柔らかい食材が製造できます。
- 真空調理、冷凍食品、乾燥食品にも応用できます。

**●凍結含浸食材（タケノコ）**  
写真（左）のように**タケノコ**の形は保たれていますが、**パパロア**のように柔らかくなっているので、指で容易に潰れます（右）。

図2 凍結含浸食材の安全性評価

**●X線造影検査用食品による安全性評価**  
開発した柔らかい食材の安全性について、**県立広島病院**と共同で評価しました。  
素材の中に造影剤を含浸することで、食べ物を噛んで飲み込む状態を**一目で確認**できます。

**●VF(Video fluorography)検査**

口腔期      咽頭期      咽頭・食道期      食道期

図3 技術移転

**●製品及び試作品の開発**  
三島食品（株）では、凍結含浸法を用いた「**筍とふきの煮物**」や「**穂先たけのこ**」を製造し、販売を開始しました。  
（株）山豊では、凍結含浸法を用いた「**やわらか漬物**」の試作品を作成しました。

## V. 事業総括

本調査事業において青森県内におけるシルバーフードサービスの実態が明らかとされたとともに老人福祉施設等からの県内企業へのニーズ、流通事業者からみた県内中小企業へのニーズもまた明らかにされた。本県は他県に比較して生活習慣病患者ならびにその予備軍の対象者数が多く、若年者においても対象者が多いことから、今後の高齢化進行とともにローカロリーシルバーフードの開発・提供や嚥下困難者を対象とした介護食開発のニーズは増加することが予想される。これまで青森県内中小企業においては、ローカロリー化のための商品開発や高齢者を主たる対象とする商品開発には比較的消極的であり、十分なニーズに対する十分な商品提供がなされてこなかったことは否めない。しかし、本調査において青森県内企業においても創意工夫により十分なローカロリー食の提供は可能であること、また大きなマーケットが県内にも存在することが示された。このことは今後他県でも同様の状況が予想されることから、本県でのビジネスモデル化によって今後全国展開も可能となることが期待できる。

特にローカロリー化においては他の県外企業においては積極的な代替甘味料の利用を行っており、本県企業においても代替化することにより容易に商品提供が可能である。一方で、既に特許化されている技術も多々あることから、これら技術の導入にはライセンスの壁は大きく、県内独自の技術開発も求められる。

県外企業の技術調査結果より、食品加工技術においては大学や公設研究機関での基盤技術の確立が必要不可欠であり、広島県におけるビジネスモデルのような取り組み、またその成果品についての実証評価環境を整備することが必要であるといえる。

よって、本県がめざすべきシルバーフードサービス事業としては、第1に健康志向ブランドとしての確立、第2に共通加工基盤技術の確立、第3に他県企業との提携や流通事業者との提携による販路確立を課題として、既存商品のブラッシュアップを行うと同時に積極的に栄養士会などと連携し、臨床フィールドへの普及を行うべきであると考えられる。

「シルバーフードサービス実態調査」

調査事業実施者

弘前大学大学院保健学研究科 野坂 大喜 助教

弘前大学地域共同研究センター 檜 貢 教授

弘前大学地域共同研究センター 内山 大史 准教授

弘前大学地域共同研究センター 工藤 重光 コーディネーター