



× LOHACO

ニュースリリース

2014年11月5日  
アスクル株式会社  
株式会社レアスウィート

## レアスウィート社、希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」新容器 270g ボトルのオンライン販売を、他社 EC に先駆けて「LOHACO」で開始

スピード配送で「レアシュガースウィート」を欲しいときに、いつでもどこでも、お手軽に  
“「ぶどう糖」・「果糖」・「希少糖」をバランスよく含んだ次世代の機能性バランス甘味料”

希少糖(レアシュガー)販売会社 株式会社レアスウィート(本社:香川県木田郡三木町 代表取締役社長:近藤 浩二 以下、レアスウィート社)は、アスクル株式会社(本社:東京都江東区、代表取締役社長:岩田彰一郎、以下アスクル)がヤフー株式会社(本社:東京都港区、社長:宮坂学)の協力のもと運営する一般消費者向け(BtoC)インターネット通販サービス「LOHACO」(ロハコ、<http://lohaco.jp/>、以下 LOHACO)において、希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」の新容器「270g ボトル」の販売を2014年11月5日(水)から開始しました。販売価格は、756円(税込)となります。なお、当商品のオンライン販売は、LOHACO が初めてとなります。またこれと同時に、「レアシュガースウィート 500g ボトル」(販売価格 1,296円(税込))の販売も開始しました。



理想的なバランス



レアスウィート社は、LOHACO の直販モデル型の独自の流通プラットフォームを活用することで、「レアシュガースウィート」の消費者向け(BtoC)市場での拡販を推進してまいります。

LOHACO は、メーカーとの協業による新たな EC マーケティングの手法開発と実践に注力しています。LOHACO における「レアシュガースウィート」の販売動向は、そのほかの商品との併買状況とともにビッグデータ解析されレアスウィート社にフィードバックされます。また、定量化しづらい購買体験やその後の使用感、要望などは、顧客の声(レビュー)として解析され、「レアシュガースウィート」の改良や新たな商品の開発、使い方の提案が可能になります。

また LOHACO は EC ショップとしてコンテンツの編集力に強みがあります。LOHACO であれば、「レアシュガースウィート」の特徴や希少糖「ブシコース」などの詳細を、レアスウィート社と協力して顧客にさらに詳しくわかりやすく伝えることができますようになります。

さらには、当日・翌日配送を実現する全国配送ネットワークや評価の高いお客様サポートの体制をもつ LOHACO での販売は、BtoC における顧客ニーズにもかない、「レアシュガースウィート」の顧客のいっそうの満足度の向上につながることを期待されます。

レアスウィート社とアスクル社は、共に価値ある市場を創るという理念のもと、お客様の声を聴きながら商品を育成し、今後も新たな取り組みを共同で進める考えです。

### [商品概要]

商品名	レアシュガースウィート (Rare Sugar Sweet)
名称	希少糖含有シロップ
容量	270gボトル・500g ボトル(プラスチックボトル)
賞味期限	製造日より9か月

希望小売価格	・270gボトル 756 円 ・500g ボトル 1,296 円 (共に消費税込み)
販売者	株式会社レアスウィート (所在地: 香川県木田郡三木町小藁 1351 番地 2)
製造元	松谷化学工業株式会社 (所在地: 兵庫県伊丹市北伊丹 5 丁目 3 番地)

### 希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」について:



「レアシュガースウィート」は、トウモロコシなどのでんぷんから作られた異性化糖をさらに異性化した、「ブシコース」などの希少糖類 13～15 パーセント含むシロップ(液糖)です。既存の糖質(甘味料)を見直し、「ぶどう糖」・「果糖」・「希少糖」のそれぞれの長所を生かすようにバランス良く作られています。甘味は砂糖の 90%程度で、コクのあるスッパリした甘味があります。性状は液状で、砂糖と同様の甘味料用途として、お料理、飲み物、お菓子やパンなどに幅広く利用できる天然由来の安全な機能性バランス甘味料です。

なお「レアシュガースウィート」には甘味調味料として、卵臭の軽減(茹で卵、プリンなど)、フレーバーリースの向上(フルーツジャム、果汁飲料など)、コク味付与・風味向上(カスタードクリーム、コーヒー飲料など)、減塩効果(ドレッシング、スープなど)、マスキング(高甘味度甘味料、コラーゲンなど)、水分活性の調整(餡、フラワーペーストなど)の特長があります。

### 「希少糖」(レアシュガー Rare Sugar)について:



「希少糖」とは、自然界に微量にしか無い、希少な単糖およびその誘導体の総称として、国際希少糖学会(会長: 香川大学 何森 健(イズモリ ケン) 特任教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する道すじが何森教授によって示されました。量は非常に少ないのですが、種類は多く、自然界に 50 種以上存在しています。キシリトールも希少糖の一種です。

近年、香川大学ほか研究機関による希少糖の大量生産技術の確立により研究が進み、様々な生理活性が発見されました。特に、希少糖の一種である、ノンカロリーで甘味度は砂糖の 7 割程度の「ブシコース」には、食後血糖上昇抑制作用、内臓脂肪蓄積抑制作用やアンチエイジング効果が認められています。また、「アロース」には血圧上昇抑制作用、抗酸化作用などの生理活性のほかアンチエイジング効果も認められており、医薬品や機能性食品、化粧品などへの応用開発が進められています。

2010 年、松谷化学工業と株式会社希少糖生産技術研究所(本社: 香川県木田郡三木町 代表取締役社長: 何森 健 HP: <http://www.izumoring.com/>) は、ブシコースなどの希少糖類を含む希少糖含有シロップ「レアシュガースウィート」の開発に世界で初めて成功しました。

### LOHACO について (<http://lohaco.jp/>):



LOHACO(ロハコ)は、“くらしをかるくする”をコンセプトに、日用品をはじめ飲料・食品、家電製品から酒類や医薬品まで、いつでも低価格かつスピーディーにお届けするインターネットショップです。アスクル株式会社がオフィス向け通販で培ったノウハウを生かし、ヤフー株式会社との業務・資本提携のもと、圧倒的な集客力、商品調達力、最短当日配送の物流力を背景に、簡単にスピーディーにお買い物をしていただける新しいショッピングスタイル“スマートショッピング”を提案しています。LOHACO の由来は、Lots of Happy Communities. 2012 年 10 月のサービス開始以来、2014 年 4 月の時点でご利用累計 100 万人を超え、日常的な買い物先として LOHACO サービスを生活に取り入れるファンの方(通称:ロハコさん)が着実に増加しています。

### 株式会社レアスウィート (<http://www.raresweet.co.jp>) について:

株式会社レアスウィート(本社: 香川県木田郡三木町小藁 1351 番地 2 代表取締役社長: 近藤 浩二) は、香川県で生まれ育てられてきた人類の“夢の糖”「希少糖」の普及啓発および製品の販売を通じて、お客様の健やかな生活をサポートします。また、希少糖を通じて糖質バイオ産業の拠点を目指す香川の発展に貢献します。

### 松谷化学工業株式会社 ([www.matsutani.co.jp](http://www.matsutani.co.jp)) について:

松谷化学工業株式会社(本社: 兵庫県伊丹市北伊丹 5 丁目 3 番地 代表取締役社長: 松谷晴世)は、でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカーとして、加工でん粉や難消化性デキストリンをはじめとする食物繊維等の製造・販売、希少糖および関連製品の研究開発・製造、販売を行っています。当社は、でん粉加工のバイオニアとして、新しい機能を有するでん粉やその分解物など食品製造に不可欠な機能性の高い素材を多岐にわたり研究開発を行っており、お客様のニーズにお応えする「手軽で」「美味しい」「体に良い」加工食品を創造するための機能と、「安全」「安心」「安定」した品質を持つ食品素材「食用でん粉」「加工でん粉」「澱粉分解物」を提供いたします。