

低カロリー甘味料（顆粒）トップシェアのサラヤと砂糖トップシェアのDM三井製糖が 共同コンセプト商品を開発

DM三井製糖株式会社（本社：東京都港区芝五丁目26番16号、代表取締役社長：森本 卓、以下「DM三井」）は、サラヤ株式会社（本社：大阪府大阪市東住吉区湯里2-2-8、代表取締役社長：更家 悠介、以下「サラヤ」）がもつ特許成分の「高純度羅漢果(ラカンカ)エキス」と砂糖を独自ブレンドした共同コンセプト商品を2024年9月より、全国のスーパーやドラッグストアにて販売を開始します。

取り組み背景

国内の砂糖消費量は人口減少や砂糖以外の甘味料への代替により、年々漸減傾向にあります。そこで、砂糖トップシェアのDM三井製糖とカロリーゼロの甘味料「ラカントS」を展開する低カロリー甘味料（顆粒）トップシェアのサラヤが手を組むことで、砂糖以外の甘味料では出せない砂糖ならではのコクや機能特性を持ちつつ、高純度羅漢果エキスの持つ高甘味度を活用した植物由来原料100%でヘルシーな甘味料を開発しました。また、両社の持つ全国のスーパーやドラッグストアへの販路を最大限活用し、多くのお客様に届けていきます。

商品詳細

商品名：きびスイート



販売者：DM三井製糖株式会社

販売時期：2024年9月2日メーカー出荷

内容量：150g

原材料：石垣島のさとうきび糖と高純度羅漢果エキスをブレンドし、さとうきびのエキスを加えた植物由来原材料100%の甘味料です。

商品コンセプト：さとうきび糖のコクはそのまま、普段の砂糖の1/3の使用量でご使用いただけます（砂糖の約3倍の甘さ）。通常のさとうきび糖を使いたいけど、カロリーが気になる方におすすめです。

商品名：らかん果 1/3シュガー



健康食品売り場用 (500g)



砂糖・調味料売り場用 (200g)

販売者：サラヤ株式会社

販売時期：2024年9月4日メーカー出荷

内容量：200g・500g

原材料：高純度羅漢果エキスと北海道産てんさい由来のグラニュー糖をブレンドした植物由来原材料100%の甘味料です。

商品コンセプト：高純度羅漢果エキスを北海道産てんさい由来のグラニュー糖にまぶして砂糖の約3倍の甘さに仕上げた植物由来の甘味料です。使用量を1/3に減らすことができ、手軽に糖質コントロールができます。また、カラメル化するので、色をつけたいお料理やお菓子づくりにもおすすめです。

商品URL：<https://family.saraya.com/products/lakanka/>

会社概要

■DM三井製糖株式会社

DM三井は、「スプーン印」「ばら印」の砂糖を取り扱う国内製糖トップメーカーです。「姿かたちを変えながら一生に寄り添い、幸せの時間を広げる。」を企業理念とし、砂糖だけでなく、グループ全体で「栄養」「健康」領域への事業ポートフォリオ変革に取り組んでいます。また、現在進行中の“中期経営計画-2026 Diversify into Nutrition & Health”では、①国内砂糖事業の強靱化、②海外事業の拡大、③ライフ・エナジー事業の成長、④グループの持つ研究開発力の集積・強化、⑤持続可能な社会実現への貢献の5つの柱を実現すべく、各種施策を推進しています。

■サラヤ株式会社

サラヤは世界の「衛生」「環境」「健康」の向上に貢献することを事業の柱とし、より豊かで実りある地球社会の実現を目指しています。1952年の創業より、「社会課題をビジネスで解決する」を理念とし、一般家庭から食品衛生、医療衛生、公衆衛生など各種ブローの現場で使われる各種洗浄・消毒剤および食品などの製品とサービスを開発・提供しています。食品分野においては、日本の高度成長期、増加する生活習慣病という社会課題に対し、病気の予防と病者のQOL向上を目的に、砂糖に代わる甘味料として、ウリ科の果実である「羅漢果（ラカンカ）」から抽出した甘味成分を用いた日本初のカロリーゼロ甘味料となる「ラカント」を開発しました。以来、「健康」分野において、日本の健康寿命増進への貢献を目指し、カロリー & 糖質を抑えたパック米や調味料等を開発・展開しています。

お問い合わせ先

DM三井製糖株式会社

事業推進本部 本社営業部 営業2課

Tel：03-6453-6122

Mail：honsya-eigyuu-2-ka@msdm-hd.com