

— 天然糖質「パラチノース®」で東京都・港区民の熱中症対策と予防を応援 —
健康講座「熱中症のはなし ～寝ている間も熱中症に!?～」 6/26（木）開講
「パラチノース®」を使ったからだにやさしいコラボスイーツも期間限定登場



まーぶるカフェ「きなこ牛乳寒天」



三田いきいきプラザ健康講座

「スプーン印」「ばら印」のお砂糖でおなじみのDM三井製糖株式会社（東京都港区、代表取締役社長CEO 森本卓）は、体の中に水分をゆっくり運ぶ特性を持つ天然糖質「パラチノース®」を展開しています。このたび、熱中症対策の啓発として6月26日（木）に地域交流施設「三田いきいきプラザ」にて健康講座「熱中症のはなし ～寝ている間も熱中症に!?～」を無料開催し、さらに併設カフェ「まーぶるカフェ」にて「パラチノース®」を使ったコラボスイーツ「きなこ牛乳寒天」（200円）を6月28日（土）まで期間・数量限定でご提供します。

DM三井製糖本社ビルが所在する東京都港区における地域交流を目的に、区民の趣味や健康づくりの活動の場である「三田いきいきプラザ」において当社社員による健康講座を開催。梅雨入り前の暑くなる時期、夜間や睡眠中の熱中症対策と予防について学んでいただくとともに、就寝前に最適なおだやかな水分吸収が実現した“寝る前に飲む”という新発想の熱帯夜サポートドリンク「ノマナイトウォーター」（当社とサラヤ株式会社との共同開発商品）の試飲会も実施します。

また、栄養士、管理栄養士が運営するカフェ「まーぶるカフェ」でも、てん菜生まれの天然糖質「パラチノース®」を使ったコラボスイーツ「きなこ牛乳寒天」を数量限定でご提供します。「パラチノース®」はその消化吸収に特性があり、水分吸収をゆっくりさせる働きがあるため、のどの渇きを感じにくい高齢者の方に適した糖質です。やさしい甘みのおいしいスイーツを堪能しながら、今年もやってくる暑い夏を楽しく乗り切るための一助となれば幸いです。

— DM三井製糖「パラチノース®」×「三田いきいきプラザ」熱中症対策における取り組み —

①健康講座「熱中症のはなし ～寝ている間にも熱中症に!?～」/三田いきいきプラザ

【開催日時】 6月26日（木）14:00～15:30

【開催会場】 三田いきいきプラザ 集会室C（東京都港区芝 4-1-17）

【定員】 30名／おおむね50歳以上の港区民の方

【講師】 DM三井製糖株式会社 事業開発部 加藤 野の花

【講座内容】 熱中症の約4割は夜間や睡眠中に発生していることをご存知ですか？

熱中症"対策"と"予防"について学んでいただき、熱帯夜サポートドリンク「ノマナイトウォーター」の試飲も実施。

【申込方法】 6月15日（日）までに三田いきいきプラザへお電話（TEL：03-3452-9421）もしくは

館内受付までお申し込みください。定員を超える場合は抽選を行い、当選者のみにご連絡いたします。

【お問合せ】 一般からのお問合せ先／三田いきいきプラザ TEL：03-3452-9421 <https://shiba-ikiiki.com/>

②パラチノース®を使ったコラボスイーツ「きなこ牛乳寒天」／まーぶるカフェ

【提供商品】 きなこ牛乳寒天 ※「パラチノース®」配合シュガーを使用

【提供期間】 6月9日（月）～28日（土）期間限定 ※どなたでもご利用いただけます

【開催会場】 三田いきいきプラザ「まーぶるカフェ」（東京都港区芝 4-1-17）

営業時間 10:00～16:30 ※期間中 6/15（日）6/21（日）は定休日

【料 金】 200円（税込）

【お問合せ】 一般からのお問合せ先／三田いきいきプラザ TEL：03-3452-9421 <https://shiba-ikiiki.com/>

参考：Palatinose®（パラチノース®）とは



糖のトップメーカー・DM三井製糖が40年にわたり研究・開発する「パラチノース®」は、世界に先駆けて1985年に日本で最初に食品用途で発売された、小腸全体を使ってゆっくり吸収される性質をもつ植物（てん菜）由来の天然糖質です。低GI（GI値32～44）で、砂糖と同じエネルギー量ながらも甘みは約1/2、吸収スピードは約1/5という特性を持ち、血糖値の急激な上昇がおさえられ、持続的にエネルギーを供給できる“次世代の糖質”として注目を集めています。

■パラチノース®公式サイト：<https://www.palatinose.jp/>

参考：「ノマナイトウォーター」商品概要

【商品名】 ノマナイトウォーター（レモン風味／アップル風味）／容量：195ml

【商品特長】 ◎夜間に発汗等で失う水分を補給

◎バランスのよいミネラル（ナトリウム・カルシウム・カリウム・マグネシウム）濃度

◎体への水分吸収がおだやか ※水と比較

◎2種の植物由来甘味料配合で自然な甘みを実現

・低GI糖質「パラチノース®」（DM三井製糖特許成分）

・「羅漢果（ラカンカ）高純度エキス」

◎環境にやさしい紙容器「カートカン」を採用



DM三井製糖株式会社 概要

DM三井製糖は、「姿かたちを変えながら一生に寄り添い、幸せの時を広げる。」を企業理念に掲げ、事業ポートフォリオの変革を進めています。特に、ライフ・エナジー事業を成長領域の一翼と位置づけ、「栄養」・「健康」をキーワードに、グループ各社の持つ知見や技術を活かしながら、若年層からシニア層までそれぞれの世代に合った形で商品とサービスを提供する“Nutrition By Life Stage”を実現し、“人と社会の幸せのちからになる”ことを目指しています。

■公式サイト：<https://www.msdm-hd.com/>

<取材／製品サンプル提供に関するお問い合わせ>

DM三井製糖PR事務局（サニーサイドアップ内）MAIL：msdm@ssu.co.jp

平井（080-3438-5781）、小野（080-4652-1882） オフィシャル広報素材：<https://bit.ly/3WhDYLi>

DM三井製糖株式会社：加藤 TEL：03-6453-6125 E-mail：Shijo-KaihatsuG@msdm-hd.com