

糖の新常識 「希少糖アルロース」と「マルトデキストリン」 ダブルの糖質でトレーニーをサポート

～「アルローディング」10月10日(木)よりオンラインショップにて発売開始～

でん粉加工と機能性食品素材の総合メーカー松谷化学工業株式会社(本社:兵庫県伊丹市 代表取締役社長:阪本紗代)と、希少糖販売会社 株式会社レアスウィート(本社:香川県三木町 代表取締役社長:丸岡正和)は、日々鍛錬を続けるあらゆるトレーニーのための新商品「アルローディング」を2024年10月10日(木)よりオンラインショップにて発売します。



筋肉づくりには、たんぱく質、糖質、ビタミン B そしてミネラルなどが必要な栄養素となります。特に筋運動により失われた筋肉内のグリコーゲンをトレーニング後速やかに回復させなかった場合、筋肉の分解(カタボリック)が起こり、せっかくトレーニングをしても筋肉量の低下を誘引してしまいます。逆にトレーニング直後の30分以内のゴールデンタイムに、たんぱく質や糖質を中心にエネルギー補給をすると筋肉の分解が抑制され、筋肉の合成が促されます。トレーニング後はプロテインと共に「アルローディング」を摂り、カラダに運動効果を定着させましょう。

オススメ摂取シーン

- ① トレーニング後のゴールデンタイムに
- ② お好きなプロテインと共に
- ③ アルローディング 50gを目安に

アルローディングとは

「アルローディング」は、マルトデキストリンによりグリコーゲンリカバリーに必要なブドウ糖を効果的に供給できる製品です。さらに希少糖アルロースはゼロカロリー。トレーニング直後に、プロテインと共に摂取することでみなさまのトレーニングをサポートします。



※ アルローディングの1回摂取推奨量は50gです。50g内には、希少糖アルロースが5gとマルトデキストリンが45g含まれています。

【特徴】

- ・牛乳や冷たい水にも溶けやすい粉末
- ・1回50gが目分量のため1袋で約20日分
- ・希少糖アルロース・マルトデキストリン共に自然由来

【購入先】

マツタニ&レアスウィートオンラインショップの通信販売でのお取り扱いとなります。

<https://raresugar.co.jp/>

希少糖「アルロース」とは

希少糖アルロースは、1回5gを摂取することで日常生活(安静時や日常活動時)のエネルギー代謝において脂肪の燃焼を高める機能が報告されています。人工甘味料ではなく、日常の食事にもわずかに含まれており、多くの人にとってすでに食経験がある自然甘味料です。

- ・とうもろこしのでんぷんからできた「自然由来」
- ・砂糖の7割程度の甘さ
- ・ゼロカロリー

アルロースが含まれる食品例



メープルシロップ



ミートソース



ウスターソース



ケチャップ



カラメル



いちじく

※上記の食品例に「アルロース」が含まれている量はとても少なく、期待されているような機能性を得られるほどの量ではありません。

マルトデキストリンとは

でん粉を加水分解して得られ、ぶどう糖が平均で5~10個程度繋がった構造の食品素材で、増量剤・希釈剤、粉末化基材等として広く食品に利用されています。

- ・低甘味、低粘性で、水に溶けやすい。
- ・水溶液の浸透圧は砂糖やぶどう糖と比べて低い。
- ・上部消化管で速やかに加水分解を受け吸収され、エネルギーとなる。

商品概要

商品名: アルローディング

発売日: 2024年10月10日(木)

内容量: 1kg

希望小売価格(消費税別): 2,000円

賞味期限(製造日より): 12ヶ月

1回あたりの摂取目安量: 約50g

ボディビルフィジーク関口貴夫氏萩島順子氏コメント

関口貴夫

2023年IFBBアーノルドクラシックヨーロッパメンズフィジーク45-49歳級優勝

マルトデキストリンは糖質の中でも特に吸収性やGI値が高いんですが、その特徴が生かされているからか、パンプ感も強いし、トレーニング中も集中力が続くなと感じます。元々、試合前のトレーニング末期はどうしても絞る時間帯になってしまい、カーボを削っていきがちでしたが、最後まで攻めの気持ちでトレーニングに臨むためにアルローディングを取り入れています。



萩島順子

2023年JBBF日本女子フィジーク選手権優勝

2024年JFBBアジア選手権女子フィジーク優勝

リカバリーやバルクアップを期待して摂り始めました。

アルロースとマルトデキストリン=1:9が黄金比率と聞いて試したのですが、アルロースとマルトデキストリンを一緒にとると、集中力が続き、出力が上がる気がしています。あともうちょっとと思うところを、頑張れるようになりましたね。いかに集中してできるかが、トレーニングの質を高める決め手だと思うので、これからさらに活用したいです。

「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)名誉教授)によって定義され、また各種希少糖を大量生産する為の効率的な生産設計図を得ることが出来ました。自然界に於ける存在量は非常に少ないものの種類は多く、自然界に50種以上存在しています。近年、香川大学ほか各研究機関による希少糖生産技術の確立により研究が進み、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た「アロース」やさらに「ソルボース」、「タガトース」といった様々な希少糖を用いて、医薬品や機能性食品、化粧品などへの利用に向けた応用開発も香川大学国際希少糖研究教育機構(<https://www.kagawa-u.ac.jp/IIRSRE/index.html>)をはじめ、各研究機関で精力的に進められています。

松谷化学工業株式会社(<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:阪本紗代)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、でん粉加工のパイオニアとして、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ない、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」を提供します。