

帝人株式会社 ■ コーポレートコミュニケーション部

●東京本社 〒100-8585 東京都千代田区霞が関3丁目2番1号 霞が関コモンゲート西館 TEL.03-3506-4055 FAX.03-3506-4150  
●大阪本社 〒530-8605 大阪市北区中之島3丁目2番4号 中之島フェスティバルタワーウエスト TEL.06-6233-3413 FAX.06-6233-5040  
●URL <https://www.teijin.co.jp>

2022年 2月 2日

## 健康飲料市場に向けた新たな展開 スーパー大麦「バーリーマックス」殺菌粉末タイプを発売

帝人株式会社

帝人株式会社（本社：大阪市北区、社長：鈴木 純）は、スーパー大麦「バーリーマックス」の新展開として、飲料やサプリメントなどの市場開拓を目的に、殺菌処理を施した微粒粉タイプを開発しました。2月28日より「バーリーマックス大麦粉（加熱殺菌済）」として販売を開始します。

帝人は、健康志向の高まりを追い風に、食品・飲料メーカーに向けて粉末飲料への添加などを提案し、「バーリーマックス」の拡販を図っていきます。



「バーリーマックス大麦粉（加熱殺菌済）」



本製品を飲料に混ぜた様子

### 1. 背景・経緯

- (1) 近年、新型コロナウイルス感染拡大による健康志向の高まりや巣ごもり需要などもあって、健康食品・健康飲料の需要が伸びており、植物性ミルクや麦芽飲料など、手軽に栄養摂取をサポートできる健康飲料の販売は、2019年対比7%増（富士経済社のデータに基づく）と顕著な伸びを示しています。
- (2) このような状況を受け、食品・飲料メーカーは自社製品における栄養成分の強化に注力しており、製品に加える食品素材や添加物に工夫を凝らしています。
- (3) こうした中で当社は、豊富な食物繊維と優れた栄養バランスを有する「バーリーマックス」を飲料に加えることにより、不足しがちな栄養成分の充実や添加物の削減を図れると考え、このたび「バーリーマックス大麦粉（加熱殺菌済）」を開発しました。

## 2. 「バーリーマックス」について

- (1) 「バーリーマックス」はオーストラリア連邦科学産業研究機構（CSIRO）が開発した大麦です。一般的な大麦（押麦）には白米の約15倍の食物繊維が含まれますが、「バーリーマックス」はそのさらに2倍以上の食物繊維を含んでいます。
- (2) さらに、「バーリーマックス」にはフルクタンやβ-グルカン、レジスタントスターチ（難消化性でんぷん）など、種類の異なる食物繊維が含まれており、それぞれ消化速度が異なるため、腸の奥まで届き、善玉菌のエサとなることで腸内環境の改善に貢献します。それにより、近年は「腸活」食材として、米飯類、シリアル、菓子、パンなどの領域で数多くの商品に採用されています。
- (3) 「バーリーマックス」は、食物繊維以外にも、鉄分や亜鉛、ナイアシン、ビタミンB6など、日々の食事で不足しがちな栄養成分を豊富に含んでおり、他の穀物と比べて糖質が少ないため、理想的な栄養バランスを有することがわかっています(\*)。

(\*)食品表示基準に定める「栄養成分の補給ができる旨の表示の基準値」に基づく。

## 3. 「バーリーマックス大麦粉（加熱殺菌済）」について

- (1) このたび発売する「バーリーマックス大麦粉（加熱殺菌済）」は、「バーリーマックス」に高温加熱処理を施して殺菌し、粉碎した食品素材です。
- (2) 飲料やサプリメントは、製造に際して加熱しないことが多く、添加するためには厳しい微生物規格基準を満たすことが必要となります。本製品はこの基準をクリアしており、飲料に「バーリーマックス」を加えることで、手軽に食物繊維や様々な栄養成分を強化・充実させることが可能となります。
- (3) 「バーリーマックス大麦粉（加熱殺菌済）」は、200メッシュ（0.074mm）のふるいを90%パスした微細な粉末であるため、飲料に添加する場合に重要なのどごしの滑らかさを損なうことはありません。また、苦味やえぐ味などの不快な味や、独特のにおいがほとんどないため、製品の味や香りを損なうことなく、様々なフレーバーと組み合わせることが可能です。

## 4. 今後の展開

- (1) これまで「バーリーマックス」の添加が難しかった、飲料やサプリメントのBtoB製品市場に向けて販売を強化し、1.5兆円規模（富士経済社のデータに基づく）とされる健康志向食品市場においてシェアの獲得・拡大を目指します。
- (2) なお、本製品は、2022年2月16日～18日に幕張メッセ（千葉県千葉市）で開催される「スーパーマーケットトレードショー2022」に出展し、当社の展示ブースで初披露する予定です。
- (3) 帝人のヘルスケア事業は、一人ひとりが生まれてから最後の日を迎えるまでの人生を支えることを目指しており、今後も機能性食品素材事業で世界中の人々の「Quality of Life」の向上に貢献していきます。

以 上

【 当件に関するお問合せ先 】

帝人株式会社 コーポレートコミュニケーション部 TEL: (03) 3506-4055