

砂糖に代わる体にやさしい天然甘味料「てんてきの糖」

株式会社やまと蜂蜜 奈良県奈良市

現会長の鳥居雅延氏（85歳）が1945年に創業したハチミツ等甘味料のメーカー『株式会社やまと蜂蜜』は、外食産業用のポーショングラムシロップのOEM生産で全国シェアの半分以上を占めた時期もあったが、「より利益率が高い自社ブランド製品の比率を高める」という代表取締役・鳥居ひさかず久員氏（57歳）の方針もあり、砂糖に代わる天然甘味料「てんてきの糖」を開発し現在拡販に力を入れている。



会長が大病をした際受けた“点滴”の主成分が単糖類だったこと、“天の滴（しずく）”という意味を重ねたネーミング

自然界には34種類の糖質が存在し、糖の結合の仕方により単糖類（ハチミツ・果物など）、二糖類（砂糖・水あめなど）、多糖類（トウモロコシ・米・芋類など）に分類される。二糖類や多糖類は、体内でビタミンやミネラル等を使用して分解し単糖類にしないと体に吸収されないが、単糖類である「てんてきの糖」は、そのままスムーズに吸収される体に優しい糖分だ。

多糖類のトウモロコシ等に効率よく酵素を加え醸造して単糖類化する製法は、花の蜜に酵素を加え単糖類のハチミツを醸造するミツバチの働きか

ら学んだという。

「砂糖に比べカロリーが3分の2」「甘味に切れがあり自然でクセがない」「トウモロコシやハチミツなどの天然原料だけで作り添加物は不使用」「代謝時にインシュリンの分泌をほとんど必要とせず血糖値を急激に上げない」などの特長があり、健康を気遣う人や高齢者、糖尿病傾向の人などを中心に口コミで支持が広がっている。



食物連鎖の根底を支えるミツバチの働きや自然治癒力の大切さなどを体系的に学べる「ミツバチと生命館」（山辺郡山添村）

自社サイトでのオンライン販売に加え、7年前から開拓している販路が、全国800万世帯にネットワークがある牛乳宅配網。現在取引のある牛乳販売店は約600先、対象顧客は160万世帯に及ぶ。

一般の新聞に折り込みチラシを入れるよりも、牛乳販売店を通じてチラシを配布したほうが「食や健康に関心のある顧客」をダイレクトに捕捉でき、反応ははるかに良好だという。

「使ってもらえば良さはわかり、口コミで広まる」と品質に自信を見せる鳥居社長。今後も砂糖の代替品の健康食として「てんてきの糖」やハチミツ関連商品を広め、地に足をつけた営業活動を行っていく考えだ。

（吉村謙一、橋本公秀）

株式会社やまと蜂蜜

〒630-8432
奈良県奈良市田中町 324
TEL：0742-61-8868
FAX：0742-61-4993
URL：http://www.yamato-honey.co.jp/index.php

