

新商品【^{ケトスイート}KETO SWEET】3月10日(月)発売のお知らせ

～お砂糖の代わりに！からだが好き、カロリーゼロ・糖類ゼロの植物由来甘味料ができました～

日本で初めてココナッツ由来100%のMCTオイルを一般販売した「低糖質・良脂質・高タンパク質」のMCT&KETO専門店 仙台勝山館を展開する勝山ネクステージ株式会社は、糖質制限やケトジェニックライフをサポートする新ブランド「KETOneUP(ケトナップ)」を立ち上げました。その第一弾商品として、カロリーゼロ・糖類ゼロの甘味料「KETO SWEET」を2025年3月10日に新発売いたします。



<開発経緯>

当社はこれまで、**日本で唯一のMCT&KETO専門店**として、主にMCTオイルを通じてケトジェニックライフのサポートに注力してまいりましたが、「もっと手軽に糖質を抑えた食生活を楽しみたい」というお客様からの多くのご要望を受け、低糖質を直接的に実現する商品の必要性を強く感じており、このたび新たに本商品を開発いたしました。

<商品特徴>

当社は自然由来の素材を使用することにこだわり、品質を徹底的に追求しています。本商品でも植物由来の原料を厳選し、安全性とおいしさの両立を実現しました。

原料である羅漢果（ラカンカ）は、中国を主な栽培地とするウリ科の植物で、古くから漢方として親しまれています。日本国内での栽培は環境や法律の制約から難しいため、当社は現地に足を運び、羅漢果の栽培地や工場を直接訪問しました。生産者の方々との信頼関係を築きながら、品質の高い原料を安定的に確保する体制を整えております。



砂糖の代わりに

KETO SWEETは砂糖と同じ甘さになるようエリスリトールと羅漢果を独自にブレンド。いつもと同じレシピで、砂糖と同じ分量でご使用いただけます。

カロリーゼロ・糖類ゼロ

糖アルコールであるエリスリトールは、体内でほとんど吸収されず排出されます。また、ラカンカエキスは主に「モグロシド」と呼ばれる天然の糖代替成分によって甘味が生じますが、こちらも体内でほとんど吸収されないため、どちらもエネルギーとして利用されません。

※羅漢果にはブドウ糖や果糖も含まれていますが、総量としては非常に少量であり、主な甘味成分はモグロシドであるため、全体的なカロリーはほぼゼロとみなされます

植物由来100%

非遺伝子組み換えとうもろこし由来の「エリスリトール」と、希少な果実「羅漢果（らかんか）」のみを使用した、100%植物由来の甘味料です。

KETOoneUP

New Energy for The Body

KETOoneUP(ケトナップ) について

「低糖質・良脂質・高タンパク質」のMCTケトン食を広めることを目指した、日本で唯一のMCT&KETO専門店 仙台勝山館の新ブランドです。よりケトジェニックに特化した商品展開を行い、健康志向のお客様に新たな選択肢を提供します。

第1弾商品である『KETO SWEET』は植物由来の甘み成分として、食事や飲物のおいしさはそのままにケトン体がエネルギーとする脂肪燃焼を邪魔しない理想的な調味料として誕生しました。

ケトジェニックとは？

糖質（ブドウ糖）の代わりに脂質（ケトン体）をエネルギーの一部として活用している状態のことで、効果的なダイエットの食事法としても注目されています。

<商品概要>

- 商品名：KETO SWEET
- 内容量：680g
- 希望小売価格：2,430円(税抜) 2,624円（税込）
- 賞味期限：製造より常温で2年
- 発売日：2025年3月10日
- 販売チャネル：当社運営オンラインショップ各店



<栄養成分表示（100gあたり）>

- エネルギー0kcal
 - たんぱく質0g / 脂質0g / 炭水化物99.8g（糖質99.8g 糖類0g 食物繊維0g） / 食塩相当量0g
- ※本品は体内で代謝される糖質がほとんど含まれず、大部分が体外へ排出されるため、エネルギーとして利用されません。
※0.2gは水分です。

MCT&KETO専門店 仙台勝山館／勝山ネクステージ株式会社について



約330余年続く勝山酒造(株)を母体とする、日本で初めてココナッツ由来100%のMCTオイルを販売した会社です。日々の食生活から健康で豊かな社会の実現をめざし、MCTオイルの普及を通じて、健康の概念を変える食の在り方を発信しています。

また、「低糖質・良脂質・高タンパク質」の食事を意識した食提案を前提に、毎日の健康をサポートする商品を企画開発、食品添加物や化学調味料を使用しない自然のおいしさを原点とした商品づくりを目指しています。