

「ウィナーズ株式会社」より（2023年3月24日）

貴団体からの2点の改善要望に対し、以下のように改善しましたことをご報告させていただきます。

**(1) 糖質の低減率を広告・表示する場合は、炊飯条件等を明示するなどの改善を要望します**

**現行の表示**

**糖質カット率約 1/3※**

※標準糖質量（文部科学省 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）「水稻めし」精白米うるち米）を元に、当社製品で炊飯した精白米の測定値（外部試験機関にて測定）にて算定。お米の種類、炊飯時の水分量、新 / 古米等で数値は異なります。

補足 / 現行表示の算定方法

※標準糖質量（文部科学省 日本食品標準成分表 2015年版（七訂）「水稻めし」精白米 うるち米 100gあたり）を元に、当該製品の【糖質カット】メニューで炊飯（0.5合時）したごはん 100gの測定値（外部試験機関にて測定）にて算定した低減率。

0.5合時 約 32.4%、1合時 約 29.9%、1.5合時 約 27.2%。お米の種類、炊飯時の水分量、新 / 古米等や炊飯するお米の量で数値は異なります。

**今後の表示**

**ごはん 100gあたりの糖質が約 20%低減（1.5合時）※**

※炊飯条件：当該製品の【白米】メニューで炊飯したごはん 100gに含まれる糖質に対し、【糖質カット】メニューで炊飯（1.5合時）したごはん 100gに含まれる糖質の測定値（外部試験機関にて測定）にて算定した低減率。

**\*各炊飯量の糖質低減率**

炊飯量	0.5合	1合	1.5合
糖質低減率	約25%	約23%	約20%

\* 炊飯するお米の種類（新 / 古米、品種等）、お米の分量、使用する水分量で数値は異なります。

\* 糖質の低減比較は炊飯後に同重量（100g）を比較した数値になります。炊飯後の全量を比較したものではありません。食べるごはんの量に注意してください。

\* 本製品は疾病の治療、予防を目的としたものではありません。

**(2) 製造販売元等が運営するウェブサイト、商品の使用により健康保持増進等に効果があると受け取れる記載がみられました。これらは消費者の誤認を招くおそれがあり、景品表示法上問題となるおそれがあると考えられましたので、改善するよう要望します**

## 現行の記載

・いつも食べているお米を使って、糖質を最大約 1/3 カットしたごはんが炊けるので、コツコツと減量したい方や、年齢を重ねても体型をキープしたい方にもおすすめです。

## 今後の記載

・ごはん 100g あたりの糖質が約 20% 低減（1.5 合時）※

※炊飯条件：当該製品の【白米】メニューで炊飯したごはん 100g に含まれる糖質に対し、【糖質カット】メニューで炊飯（1.5 合時）したごはん 100g に含まれる糖質の測定値（外部試験機関にて測定）にて算定した低減率。

\*各炊飯量の糖質低減率

炊飯量	0.5合	1合	1.5合
糖質低減率	約25%	約23%	約20%

\* お米の種類、炊飯時の水分量、新 / 古米等や炊飯するお米の量で数値は異なります。

\* 糖質の低減比較は炊飯後に同重量（100g）を比較した数値になります。炊飯後の全量を比較したものではありません。食べるごはんの量に注意してください。

\* 本製品は疾病の治療、予防を目的としたものではありません。

## 【糖質カット】メニューによる炊飯の説明

【糖質カット】メニューの炊飯は、【白米】メニュー（通常炊飯）よりも多い水量で炊飯することで、水分を多くごはんに含ませることができます。また、専用のザル釜、糖質カット受け皿、内釜を用いることで、お米がやわらかくなりすぎないように糖質カット受け皿と内釜に余分な水を溜める炊飯方式です。

同重量のお米を【白米】メニューと【糖質カット】メニューで炊いて比較すると、【糖質カット】メニューで炊いたほうがごはんのできあがり量が多くなります。

今回のご指摘を真摯に受け止め、再発防止に向けて一層の管理体制の強化を行い、誤解のない表示記載に努めてまいりますので、何卒ご理解を賜りますようお願い申し上げます。