

2018年7月9日

サントリービール株式会社代表取締役社長 山田 賢治様

たねと食とひと@フォーラム  
共同代表 吉森弘子  
共同代表 高橋広一  
101-0054 東京都千代田区神田錦町 3-21  
ちよだプラットフォームスクウェア 1342  
TEL 03-6869-7206 FAX 03-6869-7204  
Email info@nongmseed.jp  
<http://nongmseed.jp/>

#### 公開質問

「ビール及び発泡酒、新ジャンル(第3のビール)の原材料について」

例年、弊会が実施する公開質問に対しまして、ご協力くださりありがとうございます。

今年も貴社が製造販売されているビール及び発泡酒、新ジャンルの原材料について、非遺伝子組み換えトウモロコシ由来の原材料がどの程度使用されているか、また今後の方向性について公開で質問させていただきます。

我が国では穀物とうもろこしのほぼ全量がアメリカを中心に、輸入に頼っている現状から、遺伝子組み換え作物及び由来の食品、添加物が今後も増え続けることが予想され、ビール、発泡酒等の原料への影響を懸念しています。糖類については2015年から遺伝子組み換えトウモロコシを原料とするものに切り替えられたとの回答があり、非常に残念に思っております。

また、今年4月にはビールの定義拡大により、麦芽比率が67%から50%に引き下げられ、ビールの製造に使用できる副原料の幅が広がり、従来発泡酒に分類されていた果実や香辛料、ハーブを用いて醸造したのも、4月以降はビールとして認められるようになりました。ビール等の原材料については消費者の関心は高く、非常に気になるところです。

つきましては、恐れ入りますが別紙質問Ⅰ、質問Ⅱにつきまして、7月20日(金)までに弊会宛てご回答をお送りください。なお、ご回答につきましては、その有無も含めて弊会のホームページ等に掲載させていただくことをご了承ください。

以上

サントリービール株式会社御中

質問1

貴社製品原材料のコーンとスターチ、糖類を使用している場合について、非遺伝子組み換え（NON GMO）か不分別か、またその理由をお答えください。

	商品名	原材料	コーン・スターチ		糖類		理由
			NON GMO	不分別	NON GMO	不分別	
ビール	ザ・プレミアム・モルツ	麦芽、ホップ					
ビール	海の向こうのビアレシピ〈柑橘の香りの爽やかビール〉	麦芽、ホップ、糖類					
発泡酒							
新ジャンル	金麦〈糖質75%オフ〉	発泡酒（麦芽、ホップ、糖類、食物繊維）、スピリッツ（小麦）、炭酸ガス含有					
ノンアルコール・ビールテイスト飲料	ジョッキ生	ホップ、コーン、糖類、醸造アルコール、食物繊維、酵母エキス、コーンたんぱく分解物、香料、酸味料、カラメル色素、クエン酸K、甘味料（アセスルファムK）、炭酸ガス含有					

質問2

非遺伝子組み換えの原料を使用している製品に関して、今後不分別のものに切り替える予定はありますか。予定がある場合、その理由と時期をお答えください。

質問3

既に不分別の場合、切り替えた理由とその時期をお答えください。

質問4

「遺伝子組み換えでない発泡酒を飲みたい」との声が出ていますが、どのような条件が揃えば、非遺伝子組み換え原料に戻すことができますか。

ご協力ありがとうございました。