

2018年7月9日

サントリービール株式会社御中

サントリービール株式会社

東京都港区台場二丁目3番3号

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 (NONGMO) 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
			NONGM	不分別	NONGM	不分別	
ビール	ザ・プレミアム・モルツ	麦芽、ホップ					
ビール	海に向こうのピアレシピ (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。

現時点で予定はありません。

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。

長期的に安定して原料を確保するためです。
2015年2月製造分より、順次使用しています。

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。

長期的、安定的に原料の確保が必要なため、世界的な穀物生産の動向によるものと考えております。
ご協力ありがとうございました。