

2021年12月13日

サントリービール株式会社代表取締役社長 西田 英一郎様

たねと食とひと@フォーラム

共同代表 吉森弘子

共同代表 石津大輔

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

2014年より実施しております公開質問は8年目となりました。この取り組みは幅広い層から注目されビールの原材料に関心を持たれている消費者が多いことがわかりました。貴社のこれまでのご協力に感謝いたします。

今年度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きまして、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も公開で質問させていただきます。

我が国では穀物トウモロコシのほぼ全量をアメリカ等からの輸入に頼っている現状です。遺伝子組み換え作物及び由来食品・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由来の原料に切り替えたとの回答があり、非常に残念に思っております。

今年、国内でゲノム編集技術応用食品の流通が始まりました。ゲノム編集トウモロコシの輸入が間近との情報もあります。消費者としてはビール等の原材料に使用される可能性について、非常に気になるところです。

誠に恐れ入りますが、12月27日(月)までに弊社宛、別紙質問回答表にてご返信いただけますと幸いです。

なお、ご回答の有無及びご回答いただいた内容については弊会のホームページ等に掲載させていただきます。何卒ご了承ください。

質問回答表のデータ送付をご希望される場合は、[info@nongmseed.jp](mailto:info@nongmseed.jp) へご連絡ください。

以上

2021年12月13日

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(NONGMO)か不分別か、またその理由をお教えてください。

	商品名	原材料	コーン・スターチ		糖類		備考
			NONGM	不分別	NONGM	不分別	
ビール	ザ・プレミアム・モルツ	麦芽(外国製造又は国内製造)、ホップ					
ビール	パーフェクトサントリービール	麦芽(外国製造)、ホップ、糖類					
新ジャンル	金麦(糖質75%オフ)	発泡酒(国内製造)(麦芽、ホップ、糖類、食物繊維)、スピリッツ(小麦)					
新ジャンル	ジョッキ生	ホップ、コーン、糖類(国内製造)、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)					
ノンアルコール・ビールテイスト飲料	オールフリー	麦芽(外国製造)、ホップ/炭酸、香料、酸味料、カラメル色素、ビタミンC、苦味料、甘味料(アセスルファムK)					

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教えてください。

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教えてください。

質問4 今後のゲノム編集トウモロコシを原料とするコーン・スターチ及び糖類使用についてお教えてください。

使用する・使用しない  
理由

ご協力ありがとうございました。