

2022年11月4日

アサヒビール株式会社代表取締役社長 塩澤 賢一様

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:050-6877-5616 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)、ノンアルコール・ビールテイスト飲料の原材料について

2014年より毎年実施しております公開質問も9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、ノンアルコール・ビールテイスト飲料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。加工食品の原料として遺伝子組み換え作物由来の食品・添加物が多く利用されています。そのためビール、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、コーンとスターチについても非常に心配しております。

また、2021年より、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、11月18日(金)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

アサヒ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）か不分別かをお教えてください。

	商品名	原材料	コーン		スターチ		糖類	
			NON GM	不分別	NON GM	不分別	NON GM	不分別
ビール	アサヒスーパードライ	麦芽（外国製造又は国内製造（5%未満））、ホップ、米、コーン、スターチ						
ビール	アサヒスタウト	麦芽（国内製造、オーストラリア製造）、ホップ、糖類						
発泡酒	アサヒスタイルフリー<生>	麦芽、麦芽エキス、ホップ、大麦、米、コーン、スターチ、糖類（国内製造）、酵母エキス、食物繊維、大豆たんぱく／カラメル色素、調味料（アミノ酸）						
発泡酒	スタイルフリーパーフェクト	麦芽エキス、アルコール（国内製造）／炭酸、酸味料、香料、乳化剤、調味料（アミノ酸）、苦味料（ホップ）、酸化防止剤（ビタミンC）						
新ジャンル	クリアアサヒ 贅沢ゼロ	発泡酒（国内製造）（麦芽、麦芽エキス、ホップ、米、コーン、スターチ、糖類、アルコール、食物繊維、大豆たんぱく）、スピリッツ（大麦）／調味料（アミノ酸）、カラメル色素						
ノンアルコール	アサヒドライゼロ	食物繊維（米国製造又は仏国製造又は国内製造）、大豆ペプチド、ホップ／炭酸、香料、酸味料、カラメル色素、酸化防止剤（ビタミンC）、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

質問5 トレーサビリティについてお教えてください。  
原料の入荷記録の保存 有・無  
製品の出荷記録の保存 有・無  
製造ロットと入出荷ロットの対応付け記録 有・無