

2023年10月13日

サッポロビール株式会社
代表取締役社長 野瀬 裕之様

たねと食とひと@フォーラム
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)等の原材料について

2014年より毎年実施しております公開質問も10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つ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、新ジャンル等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。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、2023年3月20日にはゲノム編集トウモロコシ「ワキシートウモロコシ」が厚労省に食品としての届け出が受理されました。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、10月27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へご連絡ください。

以上

サッポロ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）か不分別をお教えてください。

	商品名	原材料	コーン		スターチ		糖類	
			NONGM	不分別	NONGM	不分別	NONGM	不分別
ビール	サッポロ生ビール黒ラベル	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	サッポロラガービール	麦芽、ホップ、米、コーン、スターチ						
発泡酒	サッポロ極ZERO（ゴクゼロ）	麦芽、ホップ、大麦、糖類、スピリッツ（国内製造）、水溶性食物繊維／炭酸、香料、苦味料、塩化カルシウム、カラメル色素、酸味料、安定剤（アルギン酸エステル）						
新ジャンル	サッポロ ドラフトワン	ホップ、糖類（国内製造）、エンドウたんぱく／カラメル色素						
微アルコール	サッポロ The DRAFTY	ビール（国内製造）（麦芽、ホップ）、水溶性食物繊維、果糖ぶどう糖液糖／炭酸、酸味料						

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

ご協力ありがとうございました。