

サッポロビール株式会社御中

質問 I 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、遺伝子組み換え分別生産流通管理済み(分別)又は遺伝子組み換え不分別(不分別)何れかをお教えてください。(該当するところに○)

	商品名	原材料	コーン		スターチ		糖類	
			分別	不分別	分別	不分別	分別	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	○		○		糖類不使用	
ビール	サッポロラガービール	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	○		○		糖類不使用	
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)	コーン不使用		スターチ不使用			○
発泡酒 ②	サッポロ 麦とホップ	発泡酒(国内製造)(麦芽、ホップ、大麦)、スピリッツ(大麦)	コーン不使用		スターチ不使用		糖類不使用	
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	コーン不使用		スターチ不使用			○

質問 2 遺伝子組み換え分別生産流通管理済み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。

⇒予定ありません。

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教えてください。

⇒糖類について 2013 年より使用を開始しております。

政府は国内輸入される遺伝子組換え農作物について安全性評価を実施し、安全性の確認された 9 種類について国内での流通・販売・使用を許可しており、当社として、安全性に問題ないと判断しております。

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 ⇒現時点で取扱いの予定はありません。

理由 ⇒慎重に対応するため、情報収集を継続しています。

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

質問6 分別生産流通管理済みの原材料について、その表示をする予定があるか教えてください。

表示する・表示しない ⇒現時点で表示の予定はありません。

理由 ⇒法的に義務表示がないため。但し、情報収集を継続し、表示要否を判断いたします。

質問7 気候変動等による原材料の調達等への影響について教えてください。

⇒気候変動により世界的に異常気象が常態化し、特に夏場の高温、乾燥は農産原料の品質・収量を不安定化させ、価格変動や生産者の生活にも影響している。調達面での産地分散に加え、品種改良や栽培技術の高度化など農業分野での技術革新が一層重要になっている。

ご協力ありがとうございました。

たねと食とひと@フォーラム