



【報道関係各位】

2019年7月8日
日新製糖株式会社

ひとさじでおなかの悩みを解決！特定保健用食品のオリゴ糖シロップ 「カップオリゴ®」新発売 ～腸内のビフィズス菌を増やすガラクトオリゴ糖を高純度で配合～

日新製糖株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：森田 裕）は、おなかの調子を整える特定保健用食品として、オリゴ糖シロップ「カップオリゴ®」を7月8日（月）に新たに発売します。

厚生労働省の調査「国民生活基礎調査（平成28年）」では、おなかの調子に悩む人は全国で約450万人にのぼり、特に女性で約300万人と男性に比べて多い傾向であることがわかっています。近年、「菌活」がトレンドとなるなど腸や腸内細菌に注目が集まっていることから、おなかの調子に悩みを抱えている人が多いことが伺えます。

この度発売する「カップオリゴ®」は、おなかの調子や健康に気をつかう人たちに向けて、弊社が長年培ってきたオリゴ糖の研究と独自の発酵技術によって開発した高品質なオリゴ糖シロップです。腸内のビフィズス菌（善玉菌）を適正に増やすガラクトオリゴ糖を配合し、おなかの調子を良好に保つよう工夫された食品として特定保健用食品の表示許可を受けています。ガラクトオリゴ糖は、他のオリゴ糖に比べてビフィズス菌を助ける力が強いのが特長です。直接腸まで届くガラクトオリゴ糖をビフィズス菌が食べることによって、おなかの動きを活発にする短鎖脂肪酸を生み出します。

本商品は、高純度のガラクトオリゴ糖の原液を使用しているので、小さじ1杯（約4～8g）でビフィズス菌を増やす量をしっかり摂ることができます。また、熱や酸に強いので、ヨーグルトや飲み物、旬の野菜やフルーツなどを使った毎日のお料理などに幅広く活用いただけます。さらに、ガラクトオリゴ糖は母乳にも含まれており、EUでは粉ミルクへの配合も奨励されているなど、赤ちゃんや妊婦さんも安心して健康づくりのために召し上がることができる商品となっています。

【商品概要】

商品名：「カップオリゴ®」

発売日：2019年7月8日（月）

販売方法：通信販売「カップ印マーケット」(<https://cupoligo.jp/>)

または、AmazonなどのECサイト

内容量：500g

賞味期限：1年間

希望小売価格：2,980円（税抜）

原材料名：ガラクトオリゴ糖液糖（国内製造）

許可表示：腸内のビフィズス菌を適正に増やすガラクトオリゴ糖を配合し、
おなかの調子を良好に保つよう工夫された食品です。

【特徴】

- ・高純度のガラクトオリゴ糖を配合した特定保健用食品（トクホ）のオリゴ糖シロップ
- ・直接腸まで届いて腸内のビフィズス菌を適正に増やし、おなかの調子を整える
- ・1日当たりの摂取目安量は4～8g（小さじ1杯程度）
- ・熱や酸に強く、ヨーグルトや飲み物、毎日のお料理に活躍
- ・甘さは砂糖の約1/4で、好きな食品に混ぜやすい
- ・ピタッ！と止まる液ダレ防止ボトルを採用



～画像の手配・本件に関する報道関係者からのお問い合わせ先～

日新製糖株式会社 広報代理 共同ピーアール株式会社 担当：木之内、千葉、今水

TEL：03-3571-5236 MAIL：nissin-sugar-pr@kyodo-pr.co.jp

(ご参考)「カップオリゴ®」のおすすめの食べ方

■シンバイオティクス■

シンバイオティクスとは、善玉菌を含む発酵食品（プロバイオティクス）と善玉菌のエサとなるオリゴ糖や食物繊維（プレバイオティクス）をいっしょに食べることで、腸内環境改善にアプローチすることです。「カップオリゴ®」を食べるときは、プロバイオティクス食材であるヨーグルトなどの発酵食品や、食物繊維豊富なフルーツなどオリゴ糖以外のプレバイオティクス食材と組み合わせて食べるのがおすすめです。

プロバイオティクス食材

ヨーグルト・みそ・納豆・キムチ・ぬか漬け・甘酒



プレバイオティクス食材

オリゴ糖・玉ねぎ・バナナ・豆類（大豆）・きのこ・海藻