

沖縄・奄美産さとうきび100%使用
 コクがあって美味しい。腸活サポート！
「沖縄・奄美のきびオリゴ」
 10月1日（火）よりリニューアル新発売



ウェルネオシュガー株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：山本 貢司）は、腸内環境・便通改善に効果のある機能性表示食品「沖縄・奄美のきびオリゴ」をリニューアル新発売。10月1日（火）より、全国の食品スーパー、公式オンラインストア、一部ECサイトにて順次販売開始いたします。
 本商品は、「カップ印」「クルルマーク」「セブン印」等のブランドで知られる当社が、合併後初めて手がける戦略的商品として、ウェルビーイング(Well-being)を実現する、「自然素材」「美味しさ」「健康」の3つにこだわり抜いた商品です。

「沖縄・奄美のきびオリゴ」は、国産さとうきびを100%使用したブラウンタイプのフラクトオリゴ糖シロップです。保存料を使用せず、素材にこだわり、シンプルに「さとうきびだけ」で作りました。さとうきび本来のまろやかな甘みとコクのある美味しさをそのままに、腸内環境を改善する機能性表示を取得しています。いつもの食事で手軽に健康を維持したいお客様に向け、「自然素材」「美味しさ」「健康」を軸に開発された商品です。本商品は、フラクトオリゴ糖が消化されずに大腸まで届く特性を活かし、毎日の腸活をサポートします。また、カロリーが上白糖比で30%カットされているため、健康維持にも最適です。さらに、料理の美味しさを引き立てるコクのある甘さで、さまざまなレシピにご活用いただけます。

■リニューアルの背景

より多くのお客様に手に取っていただくため、「沖縄・奄美のきびオリゴ」のパッケージを一新しました。パッケージ前面に配置された美味しそうな料理画像が思わず「食べたい」と感じさせる魅力的なデザインに。使い方や「国産100%」「コクのある美味しさ」「腸活」の特長が一目で理解でき、日々の食生活に自然に取り入れやすくなりました。

■「沖縄・奄美のきびオリゴ」3つのこだわり

① 素材へのこだわり

沖縄・奄美産さとうきび100%使用

南国の太陽と豊かな自然に育まれた厳選された国産さとうきびのみを使用し、その自然の甘みと栄養を最大限に引き出しています。

② 美味しさへのこだわり

コクのある自然な甘み

さとうきび本来のやさしい風味を残したブラウンタイプで、まろやかな甘みとコクのある美味しさを実現しました。人工甘味料を使用せず、自然な味わいを追求しています。

③ 健康へのこだわり

腸活をサポートするフラクトオリゴ糖

さとうきび由来のフラクトオリゴ糖を豊富に含み、腸内環境の改善と便秘気味の方の便通改善が期待できます。カロリー30%カットを実現しながら、自然な甘みと風味を保持。保存料不使用の安心素材です。

■ トーストにかけたり、お料理の甘みにも！ 幅広い活用方法

使いやすい液体タイプなので、あらゆるお食事、デザートに幅広くお使いいただけます。トーストやヨーグルト、お飲み物、デザート用のシロップとしても、手軽。煮物などのお料理にカロリーを抑えながら、コクのあるまろやかな甘さを加えたいときに。砂糖と同じように毎日の食事にお使いいただけます。

<お客様の声>

「毎日のヨーグルトに使っています。自然な甘みで美味しいのに、おなかの調子も良くなりました！」

「コーヒーに入れるのが日課になりました。人工的な甘さがなく、コクがあって美味しいです。」

「カレーの隠し味に。カロリーを抑えながら優しい甘さとコクが出せて重宝しています。」



■ 腸活をサポートするフラクトオリゴ糖

本品は沖縄・奄美産のさとうきびを100%使用したフラクトオリゴ糖シロップです。フラクトオリゴ糖は腸内の善玉菌であるビフィズス菌を増やし、腸内環境を改善し、便秘気味の方の便秘を改善する機能があることが報告されています。

フラクトオリゴ糖が
大腸まで届く

ビフィズス菌が
増える

腸内環境改善
便秘気味の方の
便秘改善 など

フラクトオリゴ糖とは

バナナ、スイカ、モモなどの果物や、タマネギ、ゴボウ、トマトなどの野菜にも含まれている、消化されにくいオリゴ糖。

胃や小腸で消化されることなく、大腸まで届きます。砂糖に近い甘みがあり、カロリーは砂糖の30%カットであるため砂糖と比べると低カロリーです。

ビフィズス菌とは

主に人間や動物の腸内に存在する代表的な善玉菌。腸内で有害な菌の繁殖を抑え、腸の働きを良くする働きがあります。ビフィズス菌は酸に弱く、経口摂取によって生きたまま腸まで届けることが難しいですが、腸内に元々存在しているビフィズス菌を増やすためには、その材料となるオリゴ糖などをとることが有効とされています。

(「厚生労働省e-ヘルスネット」より)

■商品概要

さとうきび本来のやさしい風味を残したブラウンタイプで、まろやかな甘みとコクのある美味しさ。使いやすい液体タイプなので、トースト・ヨーグルト・飲み物はもちろん、煮物などのお料理、デザート用のシロップなど毎日の食事にお使いいただけます。

商品名	沖縄・奄美のきびオリゴ
原材料	さとうきび原料糖（国産さとうきび）
内容量	350g / 800g
賞味期限	製造日から2年間
販売店	全国の食品スーパー、公式オンラインストア、一部ECサイトなど
価格	オープン価格
URL	https://www.wellneo-sugar.co.jp/special/kibiorigo/

※保存料不使用

※1日摂取目安量:20g（小さじ3杯分）



機能性表示食品

<機能性関与成分>

フラクトオリゴ糖 3.0g（1日摂取量20gあたり）

<届出表示>

本品にはフラクトオリゴ糖が含まれます。フラクトオリゴ糖は、腸内の善玉菌であるビフィズス菌を増やし、腸内環境を改善し、便秘気味の方の便通を改善する機能があることが報告されています。（届出番号：J34）

* 本品は事業者の責任において特定の保健の目的が期待できる旨を表示するものとして、消費者庁長官に届出されたものです。ただし、特定保健用食品と異なり、消費者庁長官による個別審査を受けたものではありません。

* 食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

■会社概要

会社名	ウェルネオシュガー株式会社
代表取締役社長	山本 貢司
本社所在地	〒103-8536 東京都中央区日本橋小網町14-1 住生日本橋小網町ビル
設立	2011年10月3日（2023年1月1日 日新製糖株式会社より商号変更）
事業内容	「カップ印」、「クルルマーク」、「セブン印」ブランド等の砂糖の製造・販売。機能性素材、食品添加物、可食フィルム、糖由来・甘味料関連を扱うフードサイエンス事業。 「ドゥ・スポーツプラザ」運営を行うフィットネス事業など。
URL	https://www.wellneo-sugar.co.jp/

<報道関係の皆様からのお問い合わせ先>

沖縄・奄美のきびオリゴPR事務局(株式会社サニーサイドアップ内)

担当:永倉 (080-4249-3358)、佐藤若菜 (080-4652-1425)、小山綾香

TEL:03-6894-3251 FAX:03-5413-3232 Email: kibioligo_pr@ssu.co.jp