

PRESS RELEASE

沖縄・奄美産さとうきび100%使用。コクのあるおいしさで腸活をサポート！

「沖縄・奄美のきびオリゴ」新テレビCM 「~ただの砂糖じゃ、ない~」篇

2024年11月1日（金）より全国で放映開始



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」の新テレビCM「~ただの砂糖じゃ、ない~」篇を2024年11月1日（金）より全国で放映いたします。

今回の新CMは、「ただの砂糖じゃ、ない」をキーメッセージとして、沖縄・奄美の国産さとうきびを100%使用している「素材へのこだわり」、コクのある自然な甘みの「おいしさへのこだわり」、腸活をサポートする「健康へのこだわり」と、商品の3つのこだわりを表現しています。

商品のパッケージカラーでもある国産さとうきびの緑色を基調とした衣装を身にまとった可愛い「きびちゃん」が登場。

沖縄のさとうきび畑で「沖縄・奄美のきびオリゴ」をかけたトーストを食べるシーンでは、一口食べるごとに広がる、自然な甘みとコクのあるおいしさを表現。合間にヨーグルトやトーストにかけるインサートカットでは、さっとかけるだけで、いつもの食事が簡単にコクのあるおいしさ変わる様子をシズル感たっぷりに演出しました。

手軽に毎日の食事に取り入れられて、国産さとうきび100%使用のコクのあるおいしさで腸活をサポートしてくれる「沖縄・奄美のきびオリゴ」の新CMにご注目ください。

<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

■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おいしさ。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
公式オンラインストア	https://www.ilovesweet.jp/
	「ウェルネオマーケット」



「沖縄・奄美のきびオリゴ」3つのこだわり

「沖縄・奄美のきびオリゴ」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、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」「おいしさ」「健康」の3つにこだわり抜いた商品です。

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生まれ、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 おいしさへのこだわり

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おい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。

腸活をサポートするフラクトオリゴ糖

「沖縄・奄美のきびオリゴ」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。

<機能性表示食品 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。



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)

■新テレビCM概要

「沖縄・奄美のきびオリゴ」新テレビCM「~ただの砂糖じゃ、ない~」篇（15秒）

放送開始：2024年11月1日（金）

放映エリア：全国（一部地域を除く）

商品特設サイト：<https://www.wellneo-sugar.co.jp/special/kibiorigo/>

公式YouTube：<https://youtu.be/6XuAWgRvVRA>

【スタッフリスト】

Creative Director / Director	下東 史明（博報堂）
Producer	土川 岳（STAY GOLD）
Production Manager	市 純一（STAY GOLD）
Production Manager	花田 和希（STAY GOLD）
DoP / Photographer	小川ミキ（triforce）
Light	鳥越 博文（RUN GUN WORK）
Location coordinator	米原 直紀（琉球イレブン）
Cooking Producer	関口 拓真（Amana）
Cooking	中澤 裕子（フリーランス）
Stylist	坂上 真一（白山事務所）
Hair & Makeup	新城 ゆきえ（CAT'S EYE）
Casting	桑田 慧（Priceless）

■会社概要

ウェルネオシュガー株式会社は、2024年10月1日に子会社である日新製糖株式会社および伊藤忠製糖株式会社との完全統合を実施いたしました。

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