

**医療・介護現場で注目の食物繊維“グアーガム分解物”をご自宅でも
「アイソカルサポート ファイバー」
「ネスレ通販オンラインショップ」にて2月21日(水)より販売開始
URL: <https://shop.nestle.jp/front/category/PEM/#point05>**

ネスレ日本株式会社 ネスレ ヘルスサイエンス カンパニー(本社:兵庫県神戸市、カンパニープレジデント:中島 昭広、以下「ネスレ ヘルスサイエンス」)は、医療・介護現場で高い支持をいただいている「アイソカルサポート」ブランドから、飲料や料理にまぜて使用するパウダータイプの食物繊維含有食品「アイソカルサポート ファイバー」を、2月21日(水)よりネスレ通販オンラインショップにて販売開始します。



写真:「アイソカルサポート ファイバー」7.2gx30包

通常の食事だけでは食物繊維は不足気味

食物繊維は健康維持のために重要な栄養素で、厚生労働省策定の日本人の食事摂取基準(2015年版)での1日当たりの食物繊維の摂取目標量は18~69歳の男性で20g以上、女性で18g以上とされていますが、実際の1日当たりの平均摂取量は成人男性が15.0g、成人女性が14.4gにとどまっています(*)。

(*) 出典:「平成28年国民健康・栄養調査結果の概要」(厚生労働省)

医療・介護現場で注目の食物繊維“グアーガム分解物”

食物繊維には多くの種類・特徴がある中で、ネスレ ヘルスサイエンスが着目しているのは“発酵性”です。食物繊維は“発酵性”が高いと、おなかの健康に与える影響(プレバイオティクスによる力※)が強いとされており、「アイソカルサポート ファイバー」には、豆由来の発酵性の高い食物繊維「グアーガム分解物※」が配合されています。

※3ページ目の参考資料をご覧ください。

おなかの健康をサポートする「アイソカルサポート」製品

ネスレ ヘルスサイエンスは、医療・介護現場でのおなかの健康をサポートするために、2011年9月に「アイソカルサポート」製品の販売を開始しました。「アイソカルサポート」は、おなかの健康に配慮したい利用者のニーズと医療・介護従事者の介助のしやすさの両立を追求したブランドで、様々な製品ラインナップ（紙パック、ソフトバッグ、パウチタイプなどの流動食）を取り揃え、全国の医療機関・介護施設で高い支持をいただいています。

このたび新発売する「アイソカルサポート ファイバー」は、飲料や料理にまぜるパウダータイプのため、医療・介護現場で注目の食物繊維「グアーガム分解物」を、より手軽にご自宅でご使用いただけます。

飲料や料理にまぜるパウダータイプの食物繊維「アイソカルサポート ファイバー」

- 高発酵性の食物繊維（グアーガム分解物）配合
- 飲料や料理の味を変えない食物繊維
（水やお好みの飲料 150～200ml、ヨーグルト、味噌汁等に入れ、よくかき混ぜてお召し上がりいただきます。）
- 1包でレタス約2個分(*)の食物繊維 (*レタス中1個 200gとして (出典: 日本食品標準成分表 2015年版(七訂))

栄養成分表

<1包 (7.2g) あたり> 熱量 16.6kcal、たんぱく質 0-0.08g、脂質 0g、炭水化物 6.7g、糖質 0.4-2.7g、食物繊維 5.2g、食塩相当量 0-0.06g

■製品概要

商品名	種類別名称	内容量	価格	発売日	発売チャネル
アイソカルサポート ファイバー	食物繊維 含有食品	7.2g×30包	3,942円(税込)	2月21日(水)	ネスレ通販 オンラインショップ

* 医療機関・介護施設では、2018年1月29日(月)から販売を開始しています。

* ネスレ通販オンラインショップ <https://shop.nestle.jp/>

以上

参考資料

■ネスレ ヘルスサイエンス

世界最大の食品飲料会社であるネスレは、「生活の質を高め、さらに健康な未来づくりに貢献します」という存在意義を掲げており、ネスレ ヘルスサイエンスは、科学的根拠に基づく製品やサービスの提供により、「栄養の力」で医療・介護現場の未来に貢献することを目指しています。 <https://www.nestlehealthscience.jp/>

■「アイソカルサポート」シリーズ

高発酵性の食物繊維「グアーガム分解物」を配合した流動食・栄養補助食品です。全国の医療機関・介護施設で高い支持をいただき、おなかの健康サポートに役立てられています。



■「プレバイオティクスによる力」とは

「プレバイオティクスによる力」とは、“プレバイオティクス”と呼ばれる成分(オリゴ糖や発酵性の高い食物繊維など)を用いることで、おなかの環境を整え、おなかの中に常在する有用菌を育てることを指します。おなかの健康のために大切な成分としての一般的な認知度は“プロバイオティクス”(ビフィズス菌や乳酸菌などの有用菌を添加したヨーグルトなどの食品、もしくは菌そのもの)が先行していますが、医療・介護現場での活用事例などをベースに、“プレバイオティクス”も近年注目を集めています。

■「グアーガム分解物」とは

インド・パキスタン地方で栽培されている「グアー豆」を精製してできる水溶性食物繊維「グアーガム」を、酵素処理によって粘度低下させたものが「グアーガム分解物」です。「グアーガム分解物」は、水溶性食物繊維の中でも特に発酵性が高いことが知られており、プレバイオティクスの力が期待できます。



■「グアーガム分解物」とネスレ ヘルスサイエンス

ネスレ ヘルスサイエンスでは、グローバルレベルで「グアーガム分解物」を活用したおなかの健康管理に注目しており、日本において「アイソカルサポート」シリーズ、「ブースト 毎日腸活」を販売しているほか、世界各国でも「グアーガム分解物」配合製品を広く展開し、医療・介護現場を中心に愛用されています。

