

**高発酵性食物繊維の力で、おなかの健康をサポート！**  
**医療・介護現場でも広く採用されている**  
**えんどう豆由来の食物繊維パウダー「アイソカル ファイバー」から**  
**「乳酸菌プラス」、「コラーゲンプラス」2製品、10月26日(火) 新発売**

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・介護現場でも広く採用されている「アイソカル ファイバー」より、えんどう豆(グアー豆)由来の食物繊維パウダー「アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス」、「アイソカル ファイバー コラーゲンプラス」の2製品を、10月26日(火)より新発売します。



左から：「アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス」5g×30袋、「アイソカル ファイバー コラーゲンプラス」5.6g×60袋

食物繊維は、魚介類や肉類などの動物性食品にはほとんど含まれず、植物性食品に多く含まれる食品成分です。健康維持に大切といわれている食物繊維は毎日適量を摂取することが重要ですが、近年は、食生活の欧米化や、穀類・いも類・豆類の摂取量の減少に伴い、摂取量が減少傾向にあります。食物繊維の一日あたりの「目標量」は、18～64歳の男性で21g以上、女性で18g以上となっています(※2)が、全ての年代で摂取不足傾向にあります(※3)。(※2)厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準(2020年版)」、(※3)「平成30年国民健康・栄養調査」

このたび発売する「アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス」と「アイソカル ファイバー コラーゲンプラス」は、毎日の食事からだけでは不足しがちな食物繊維を、パウダータイプで手軽に補給できる製品です。医療・介護現場でも広く採用されているえんどう豆(グアー豆)由来の高発酵性食物繊維「グアーガム分解物」(※参考資料)と、乳酸菌やコラーゲンを一緒に摂取することができる新製品です。

**■製品概要**

**・「アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス」5g×30袋**

えんどう豆(グアー豆)由来の高発酵性食物繊維「グアーガム分解物」に、ヒト由来の生きている乳酸菌(生菌)であるラクトバチルス・ラムノーサスGG乳酸菌(L.ラムノーサス菌)(※4)10億個を、ネスレのスプレードライ技術を採用し乾燥粉末化し、配合した製品です。食物繊維と乳酸菌を同時に摂り、すっきりしたい方におすすめです。

**・「アイソカル ファイバー コラーゲンプラス」5.6g×60袋**

えんどう豆(グアー豆)由来の高発酵性食物繊維「グアーガム分解物」に、加水分解された低分子のコラーゲンペプチドとビタミンCを配合した製品です。カラダの内側から美と健康をサポートします。

(※4)ラクトバチルス・ラムノーサスGG乳酸菌は、研究報告数が1,000報以上ある、世界で最も研究が進んでいる菌の一つです。

製品名	内容量	販売価格(税込)	販売場所	発売日
アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス	5g×30袋	5,180円	ネスレ通販オンライン ショップ、その他通販サイト	10月26日(火)
アイソカル ファイバー コラーゲンプラス	5.6g×60袋	10,584円		

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

## ■召し上がり方

食品として、常温または冷たい水や、お好みの飲み物・食べ物に入れ(※5)、かき混ぜてお召し上がりください。(※5)「アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス」には生菌が含まれるため、50℃以上の飲料・食品に混ぜることは避けてください。



以上

### 1日当たりの目安量:

「アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス」の場合: 1袋 (5g)  
「アイソカル ファイバー コラーゲンプラス」の場合: 1-2袋 (5.6-11.2g)

## 参考資料

### ■「ネスレ ヘルスサイエンス」について

世界最大の食品・飲料企業のネスレにおいて、“栄養を通じて、より健康な生活を支援する”ことをミッションとして掲げて活動しているヘルスケアに特化した事業です。日本においては、医療・介護現場で30年以上の実績があるブランド「アイソカル」などの栄養補助食品を中心に、人々の健康維持のための栄養管理を推進しています。

### ■「グアー豆」、「グアーガム分解物」とは

グアー豆は、インド・パキスタンなどの乾燥した地域で採れるえんどう豆の一種です。「グアーガム」は、インドやパキスタンなどで栽培されている「グアー豆」を精製して得られる食物繊維です。「グアーガム」は粘り気がとても強いため、食品加工性を向上させるために酵素処理によって粘り気を弱くしたものを「グアーガム分解物」と言います。「グアーガム分解物」は、高発酵性食物繊維として、医療・介護現場でも広く採用されています。



### ■高発酵性食物繊維について

善玉菌のエサとなって、発酵する力が強い食物繊維を高発酵性食物繊維と呼びます。主に水溶性の食物繊維であり、健康維持に役立つと言われています。

### 機能性表示食品「アイソカル ファイバー」2 種も、好評販売中

「グアーガム分解物」のパウダーは、医療・介護現場で高齢者などおなかの健康に配慮したい方の健康管理に活用されています。ネスレ ヘルスサイエンスでは、便秘&血糖のダブルの機能性表示食品「アイソカル ファイバー」として、スティックタイプと大袋タイプの2種を販売中です。

(※「アイソカル ファイバー 乳酸菌プラス」、「アイソカル ファイバー コラーゲンプラス」は、機能性表示食品ではありません。)

アイソカル®  
ファイバー

7.2g×30袋

機能性表示食品 届出番号 F981



アイソカル®  
ファイバー

800g

機能性表示食品 届出番号 F981



[届出表示] 本品にはグアーガム分解物(食物繊維)が含まれます。グアーガム分解物(食物繊維)は腸に届いて有用菌(善玉菌)に働き、便秘気味の方の排便回数・排便量を増やし便秘を改善することが報告されています。グアーガム分解物(食物繊維)は、食後の血糖値の上昇を抑えることが報告されています。便秘気味、または食後の血糖値が気になる健常者に適した食品です。

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。

本品は、疾病の診断、治療、予防を目的とし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。