

2026年10月22日

オリエンタル酵母工業 栄養補助食品「ビフィサポート 快調ファイバー」発売 ～善玉菌を活かす高発酵性の食物繊維5.5gを1日1スティックで～

日清製粉グループのオリエンタル酵母工業株式会社（取締役社長：新井 秀夫）は、腸内の善玉菌の働きをサポートする「ビフィサポート」シリーズの新製品として、高発酵性食物繊維を配合した「ビフィサポート 快調ファイバー」を、当社「リブロン」通信販売サイトご利用者様向けに本年10月26日(月)より販売開始します。



食物繊維は“第6の栄養素”とも呼ばれ、健康的な毎日を支える重要な成分で、食物繊維の摂取量が多い人ほど健康的な生活を送る傾向が多くの研究により報告されています。世界保健機関（WHO）は、成人は1日25g以上の摂取を推奨^{※1}していますが、日本人の平均摂取量は、国が定める目標量（成人男性 20～22g以上、成人女性 17～18g以上）も下回っています^{※2}。通常の食事だけでは目標量を満たすことが難しい方にも、毎日の食生活に取り入れやすく、手軽に食物繊維を補っていただける製品として、「ビフィサポート 快調ファイバー」を新発売します。

※1 WHO 炭水化物摂取量に関するガイドラインより引用

※2 厚生労働省 日本人の食事摂取基準（2025年版）、令和6年 国民健康・栄養調査報告より（食物繊維摂取量の中央値＝男性20歳以上：18.5g／女性20歳以上：16.4g）

■「ビフィサポート 快調ファイバー」の特長 ～高発酵性食物繊維で善玉菌をサポート～

本製品は、毎日の食物繊維摂取を手軽に続けられる栄養補助食品です。善玉菌の栄養源となる食物繊維の中でも、高発酵性の素材を厳選して配合しています。

特長① 善玉菌を活かす高発酵性食物繊維

高発酵性食物繊維は通常の食物繊維より善玉菌に利用されやすい特徴があります。本製品では、グアー豆から生まれた100%植物由来の高発酵性食物繊維（グアーガム分解物^{※3}）を配合しています。

特長② 1日1スティックで5.5gの食物繊維を補給

1スティックでWHOの推奨摂取量25gの約2割に相当する5.5gの食物繊維を補給できます。

特長③ いつもの飲み物や料理に混ぜるだけ

飲み物や料理の味を損ないにくく、水などに混ぜるだけで毎日手軽に食物繊維を摂取できます。

※3 腸内細菌が利用できるガラクトマンナン構造を持ち、酵素処理によって低分子化されている、大腸で発酵されやすい食物繊維です

製品概要			
製品名	内容量	召し上がり方	希望小売価格(税込)
ビフィサポート 快調ファイバー	30スティック	1日1スティックを目安に、水やお好みの飲み物・料理などに混ぜてお召し上がりください。	3,456円

☆オリエンタル酵母工業「リブロン」通信販売サイト (<https://nisshin-livlon.com/>) でご購入いただけます。

～ビフィズス菌などの善玉菌を配合した「ビフィコロン」シリーズ～

当社は長年にわたるビフィズス菌研究を背景に、善玉菌を配合した「ビフィコロン」シリーズを販売しています。2012年の発売以来、累計500万袋※4を販売し、多くのお客様にご愛顧いただいています。ラインアップは、ビフィズス菌55億個を配合した「ビフィコロンS」、ビフィズス菌に酪酸菌と乳酸菌を加えた「ビフィコロントリプルアシスト」、腸と脳の健康をサポートする「ビフィコロン腸脳アシスト」の3製品です。

※4 旧製品を含めた2012年～2026年9月の販売実績から、約30日分を1袋として算出



～善玉菌を活かす「ビフィサポート」シリーズ～

「ビフィサポート」シリーズは、その知見をもとに善玉菌の働きをより活かすため善玉菌の栄養源となる厳選素材を取り入れたシリーズです。第一弾の「ビフィサポート ミルクオリゴ糖」は2015年より販売しており、今回の「快調ファイバー」は第二弾となります。



以上

製品に関するお客様のお問い合わせ先 オリエンタル酵母工業株式会社 リブロンお客様センター 電話：0120-240-410 ※営業受付：年末年始を除く9：00～18：00
この件に関する報道関係者のお問い合わせ先 株式会社日清製粉グループ本社 総務本部 広報部 担当：手塚・永井 電話03-5282-6650（お問い合わせフォームはこちら）