

“アイソカル®ファイバー”的特徴

- 7.2g当たりグアーガム分解物(食物繊維)5.2g
- 飲料や料理の味をえない食物繊維
- グアーガム分解物(食物繊維)5.2gはレタス約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2020年版(八訂)

摂取の方法

- ・お食事中に1日7.2g
(スティック:1袋 800g袋:小さじすりきり6杯)を自安にお召し上がりください。
- ・水やお好みの飲料、味噌汁等に入れ、かき混ぜてお召し上がりください。



濃厚流動食と併用

水分補給用の白湯によく混ぜてご使用ください。
※流動食に直接混ぜないでください。

主な原材料

グアーガム分解物

一日当たりの摂取目安量

スティック:1袋/日 800g袋:7.2g (小さじすりきり6杯)/日

摂取上の注意

- ◎ 本品は濃厚流動食ではありません。
- ◎ 一日摂取目安量を守ってください。一度に多量に摂ると、一時的におなかがゆくなることがあります。
- ◎ 開封時に変色や異味、異臭のあるもの及び固まっているものは使用しないでください。
- ◎ 袋が破損、粉漏れしている場合、使用しないでください。
- ◎ 本品は食物繊維を含むため、おなかの張りやガスなどが生じる場合があります。おなかの調子が気になる場合、必要に応じて医師・栄養士等にご相談ください。
- ◎ 飲み物や料理に入れる場合、温度や溶かし方により、溶け残りやダマになることがあります。品質には問題ありません。
- ◎ 緑茶などのポリフェノールを多く含むものに添加すると黒っぽく変色することがありますが、品質には問題ありません。

- ◎ 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。
- ◎ 本品は、疾病に罹患している者、未成年者、妊娠婦（妊娠を計画している者を含む。）及び授乳婦を対象に開発された食品ではありません。
- ◎ 疾病に罹患している場合は医師に、医薬品を服用している場合は医師、薬剤師に相談してください。
- ◎ 体調に異変を感じた際は、速やかに摂取を中止し、医師に相談してください。

保管上の注意

【スティック】

◎ 開封後はできるだけ早めにご使用ください。

【800g袋】

◎ 開封後はチャックをしっかりと閉めて、高温・多湿を避けて室温にて保管ができるだけ早めにご使用ください。

食物繊維の発酵率に注目

食物繊維の目標摂取量

- 成人男性: 21g以上/日 (18~64歳)
- 成人女性: 18g以上/日 (18~64歳)

出典:日本人の食事摂取基準(2020年版)

食物繊維のエネルギー

食物繊維素材	エネルギー換算係数	発酵・分解率
グアーガム加水分解物 等	2kcal/g	75%以上
難消化性デキストリン 等	1kcal/g	25%以上75%未満
ポリデキストロース 等	0kcal/g	25%未満

出典:日本食品分析センターnews;No.34 Jul. 2003

高
発酵性
低



栄養成分表

		7.2g当たり
熱量	kcal	15.4
たんぱく質	g	0.08
脂質	g	0
炭水化物	g	6.7
-糖質	g	0.4-1.5
-食物繊維	g	5.7
食塩相当量	g	0.06

機能性関与成分: グアーガム分解物(食物繊維) 5.2g

JANコード及び統一商品コード

JANコード	統一商品コード	
	製品	ケース
7.2gx30袋	4987788 510876	4987788 510852
800g	4987788 510883	4987788 510869
788 510852		
788 510869		

包装及び賞味期間

包 装: (7.2gx30袋) x 6箱入/ケース

800g x 6/ケース

賞味期間: 製造日より12ヶ月

ISOCAL®

FIBER アイソカル®ファイバー



グアーガム分解物は
**便秘気味の方の
お通じを改善**

グアーガム分解物は
**食後の血糖値の
上昇を抑える**



機能性
表示食品
[届出番号 F981]

800g

● グアーガム分解物(食物繊維)配合

● 飲料や料理にまぜる食物繊維

日本初!※便通&血糖のダブルの機能性表示食品

※二つの機能の表示で発売されたグアーガム分解物を含む機能性表示食品において

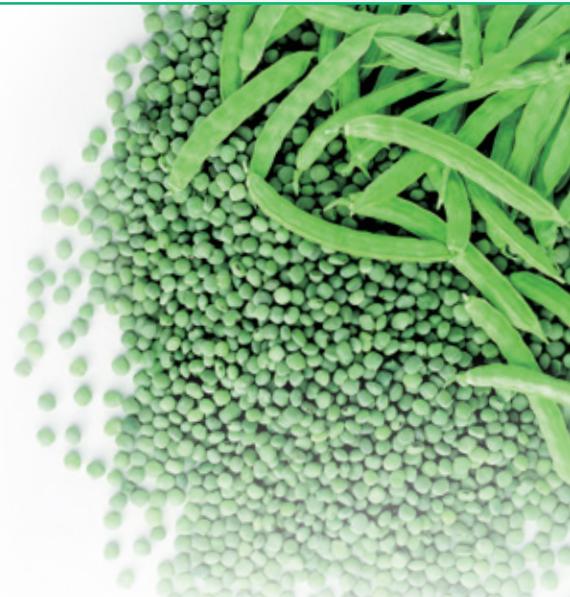
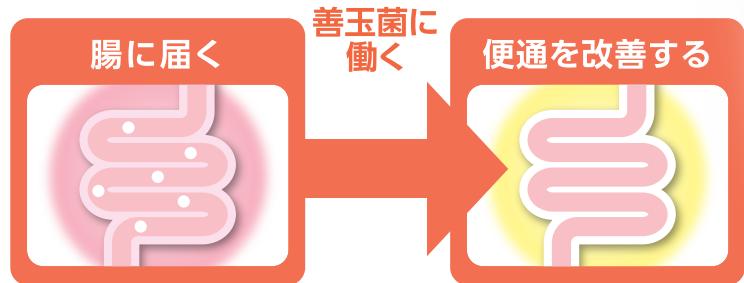


便秘気味の方のお通じを改善

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・排便量を増やし便通を改善することが報告されています

グアー豆由来の食物繊維 <グアーガム分解物>とは

グアー豆由来のグアーガム分解物(食物繊維)は医療・介護施設の現場でも採用されている成分です。腸までしっかりと届いて善玉菌に働き、便通を改善。便秘気味の方のお通じの回数・量を増やすと言われています。



グアーガム分解物(食物繊維)はインド・パキスタンの2カ国で主に栽培されるグアー豆由来の水溶性食物繊維。

摂取から2週間目には便秘気味の方のお通じ回数が増加傾向

機能性関与成分グアーガム分解物を便秘傾向の成人男女50名に摂取してもらった試験では、摂取開始2週目にはお通じ回数が増加傾向に。

機能性関与成分グアーガム分解物の効果
便秘傾向の成人男女:50名(グアーガム分解物5,200mg/日)

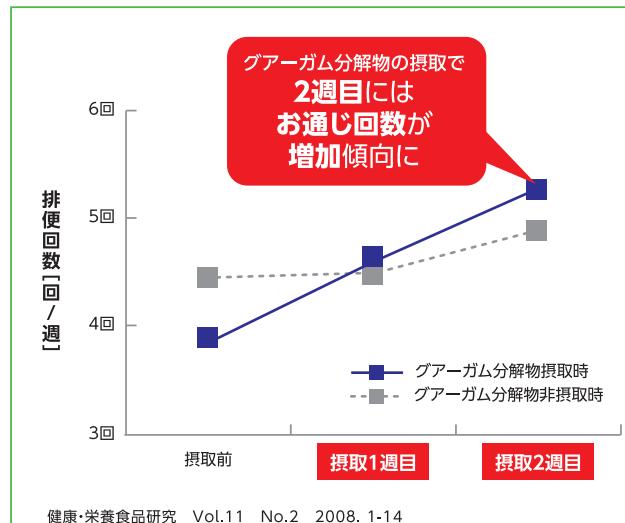
有効性試験における 排便回数変化量についての試験食効果

検査項目	摂取期間1		摂取期間2		試験食効果 (p値)	
	群	(前観察期間) 2週目との差	群	(休食期間) 2週目との差		
1週目	1.20	1.76	1週目	-0.40	0.08	0.017*
2週目	0.52	0.80	2週目	0.36	1.16	0.006**

*p<0.05, **p<0.01 (前観察期間2週目または休食期間2週目との比較)

**p<0.05, **p<0.01 (前観察期間2週目または休食期間2週目との比較)

■グアーガム分解物(食物繊維)摂取時の
排便回数平均値の変化



健康・栄養食品研究 Vol.11 No.2 2008. 1-14
(研究レビュー採用論文の内、日本人を対象とし、被験者の数が多い試験の結果)



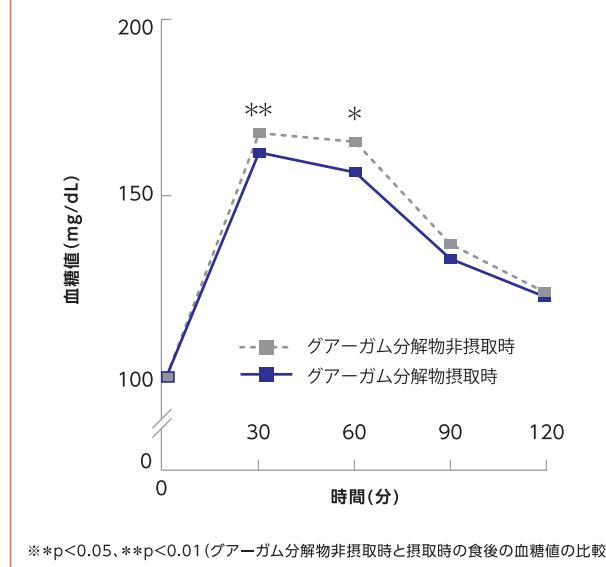
食後の血糖値が気になる方に

グアーガム分解物(食物繊維)は食後の血糖値の上昇を抑制することが報告されています

摂取時には食後の血糖値の上昇を抑制

食後血糖が高めの成人男女56名が、食事と一緒にグアーガム分解物(食物繊維)3gを摂取し、食後2時間までの血糖値を測定した試験では、非摂取の場合と比較して、食後血糖のピーク値は有意に低下。

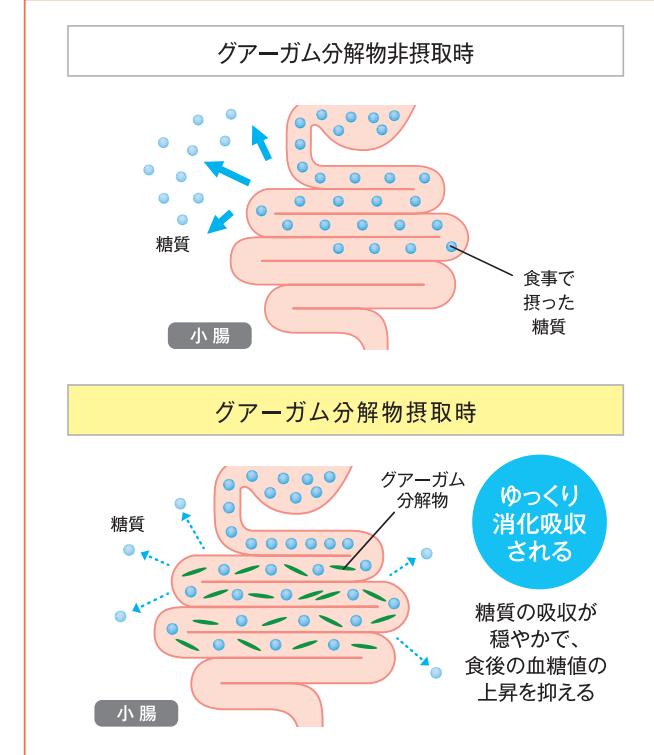
■グアーガム分解物(食物繊維)摂取時の食後の血糖値の変化



機能性関与成分グアーガム分解物の効果 出典:薬理と治療 Vol.44 No.1 2016. 85-91

※図はグアーガム分解物(食物繊維)の働きのイメージです

■グアーガム分解物(食物繊維)による 食後血糖値抑制のメカニズム*



【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・排便量を増やし便通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。

食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを