

報道関係者各位

2019年2月26日（火）

日本一売れているオリゴ糖食品『カイトキオリゴ』がシリーズ展開 『おこさま用カイトキオリゴ』新発売



“びっくりするほどいい商品ができたときにしか商品化をしない”を信条とする、株式会社北の達人コーポレーション（本社：北海道札幌市、代表取締役社長：木下勝寿）は、2月26日（火）、子供のスッキリしないお悩みを解消するためのオリゴ糖食品『おこさま用カイトキオリゴ』を新発売いたしました。

日本一の売上を誇る、ロングセラーのオリゴ糖食品『カイトキオリゴ』のシリーズ品として、展開いたします。

【大人と子供】ビフィズス菌の種類とバランスの違いに着目

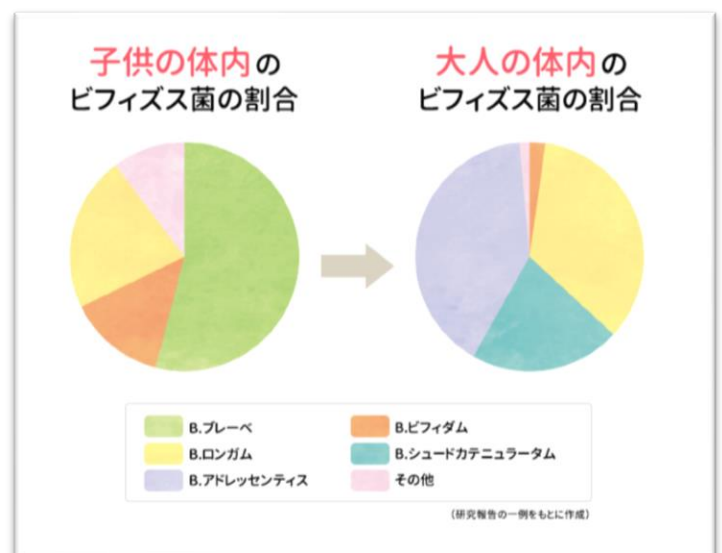
スッキリしないお悩みには【善玉菌・悪玉菌・日和菌】の3種類の腸内細菌バランスが重要ということは、広く知られていることですが、なによりも大切なのは、お腹に棲む善玉菌（ビフィズス菌）が優勢の状態であることです。

しかし、複数種類いるビフィズス菌にはオリゴ糖の好き嫌いがあるので、それぞれのビフィズス菌が好むオリゴ糖を与えてあげる必要があります。

私たちは、このビフィズス菌の特徴を徹底研究し、「EOS理論（特許取得済）」という、ほぼ全てのビフィズス菌をまんべんなく元気にさせる技術を開発しました。

そして、さらに深掘りし、年齢によって変化するビフィズス菌の種類とバランスに着目し、その年齢にあわせて最適なオリゴ糖を組み合わせる発明をいたしました。それが「年代別腸内環境対応配合」という、「EOS理論（特許取得済）」をベースにした独自の技術です。『おこさま用カイトキオリゴ』は、「年代別腸内環境対応配合」

にもとづいて、子供の体内に多いビフィズス菌を元気にするオリゴ糖の配合を強化しています。



お子様のお腹の状態にあわせて配合された成分

子供の頃は、お腹に棲む善玉菌（ビフィズス菌）が多く、しっかりと状態が整っているはずなのですが、近年、これが十分ではない子供が以前に比べて増えている傾向にあります。それはなぜか。

- 食生活の変化（欧米型の食生活）や社会全体の環境の変化（空気の汚れやストレスの増加などにより、母乳の質が低下
- 子供に粉ミルクを飲ませることが増えたことにより、善玉菌を元気にするオリゴ糖が不足
- 赤ちゃんは、お母さんの産道を通るときに腸に善玉菌を取り込むが、帝王切開による出産が増えたことで、腸内の善玉菌がもともと少ない



このような変化が起きていることから、お腹に棲む善玉菌（ビフィズス菌）の変化に対応し、さらに実感できる商品をお届けすべく、開発を推し進めた末に開発されたのが『おこさま用カイテキオリゴ』です。

『おこさま用カイテキオリゴ』は、**8種類のオリゴ糖と2種類の水溶性食物繊維**で構成されています。

以下より、配合成分のご紹介をいたします。

<オリゴ糖>

ガラクトオリゴ糖

母乳にも含まれる優しいオリゴ糖。世界的にも育児粉乳に広く使われており、乳児の腸内細菌のエサになりやすい。

DFAⅢ

子供の成長に欠かせないカルシウムの吸収を促進するオリゴ糖。スッキリに加えて、身体の成長もサポートしてくれる。

ラフィノース

ビート（サトウダイコン）からつくられるオリゴ糖。熱に強く、いつまでもサラサラの状態を保つ。

乳糖

牛乳由来のオリゴ糖。母乳や牛乳などに多く含まれ、ほ乳類が最初に口にする栄養分。

フラクトオリゴ糖

野菜や果物などに含まれているオリゴ糖。くせのない、控えめな甘さが特徴。

ミルクオリゴ糖

牛乳由来のオリゴ糖。乳幼児の粉ミルクから、高齢者向けの食品まで、幅広く使われている。

環状オリゴ糖

トウモロコシ由来のオリゴ糖。両端がつながり輪になった構造が特徴。

イソマルトオリゴ糖

トウモロコシや馬鈴薯（ばれいしょ）からできるオリゴ糖。味噌、醤油などの発酵食品に含まれる。

<水溶性食物繊維>

アカシア食物繊維、難消化性デキストリン

水溶性食物繊維は、「スルッと」スッキリするために必要な成分。普段の食事からお子様バランスよく摂取してもらうのは大変であるため、この2種類の水溶性食物繊維をベストなバランスで配合。

大切なお子様のために安心で安全なものをご使用いただきたいという考えから、『おこさま用カイテキオリゴ』は、植物・牛乳由来の素材から抽出した、高品質なナチュラルオリゴ糖食品です。より多くのお子様の自然なスッキリにお役立ていただけるよう、引き続きたゆまぬ努力を続けてまいります。

<商品概要>

商品名	おこさま用カイテキオリゴ
価格(税別)	定価 2,838円 ※約1ヵ月分
販売サイト	https://www.okosamaorigo.com

全成分：ラフィノース(北海道産)、ミルクオリゴ糖、乳糖、DFAⅢ(オリゴ糖)、フラクトオリゴ糖、アカシア食物繊維、イソマルトオリゴ糖、難消化性デキストリン、ガラクトオリゴ糖、ショ糖/環状オリゴ糖

本件に関するお問い合わせ

株式会社北の達人コーポレーション

広報担当 田中 智佳

[TEL:011-350-1552](tel:011-350-1552)

【対応時間】9：30～17：30(土日祝休)

(注)

※特許取得済みとは、特許第6328422号を指します

※日本一の売上とは、日本国内で市販されている家庭用商品で、「オリゴ、オリゴ糖」を含む粉末、顆粒、シロップ状の商品を対象とした前年度までの年間販売額にて。

日本能率協会総合研究所調べ。2016年5月時点。