

# 未来くる・セロビオース 若美王

特許商品<特許番号:第5841168号>



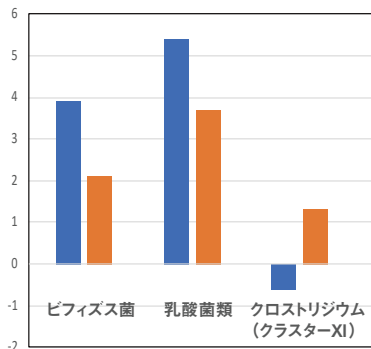
## 「若美王(わかびおう)」とは?

植物由来の希少糖「セロビオース」のチカラ。  
内なる「キレイ」を呼び起こす、食べやすいゼリータイプの食品です。  
「セロビオース」は善玉菌であるビフィズス菌、乳酸菌、酪酸菌の餌となり、その増殖を促進させます。

## セロビオースとは?

「若美王」は天然のコットン为原料にしたセロビオースを使用しています。セロビオースは糖の一種で、ハチの巣やトウモロコシの茎などに含まれる、大変希少な成分です。

■セロビオース摂取者  
■対照(グルコース摂取)



※ビフィズス菌・乳酸菌類:善玉菌、クロストリジウム:悪玉菌

セロビオース摂取6週間後の腸内細菌叢の構成割合変化量(%)

栄養成分表示  
1本(10g)あたり

エネルギー: 3.0kcal  
タンパク質: 0g  
脂質: 0g  
炭水化物: 1.2g  
食塩相当量: 0.01g

(推定値)

名称:ゼリー

原材料名:還元水飴(国内製造)、オリゴ糖(セロビオース)、グルコース/ゲル化剤(増粘多糖類)、pH調整剤  
内容量:200g(10g×20本入)  
賞味期限:枠外下部に記載  
保存方法:直射日光、高温多湿を避けて保存してください。

販売者:カクイ株式会社  
鹿児島県鹿児島市唐湊四丁目16番1号

製造所:室町ケミカル株式会社  
福岡県大牟田市新勝立町1-38-11

## セロビオースの特長

- 左のグラフのとおり、ビフィズス菌、乳酸菌類などの善玉菌が増え、クロストリジウム(悪玉菌)が減少しました。  
(出典:「新薬と臨牀」第60巻第6号掲載論文からグラフ化)
- 腸内菌叢に働きかけて、腸内環境を整えます。

## FAQ

### Q 乳酸菌と比べてどう違うの?

A 体に良い菌はビフィズス菌に代表される乳酸菌です。口から摂取したビフィズス菌に代表される乳酸菌は、約30時間程度で体外に排出されます。セロビオースは乳酸菌、ビフィズス菌の餌になる為、体外に排出されません。

### Q オリゴ糖と比べてどうなの?

A 難消化性のオリゴ糖であれば大腸まで到達しますが、セロビオースは人が消化・吸収できないため確実に大腸に届き、30種類以上のビフィズス菌の餌になり、増殖を促進します。

## 若美王のお召し上がり方

- のどに詰まらせないよう、注意してお召し上がりください。
  - 開封時に液が出る場合がありますので、ご注意ください。
  - 商品により色調や風味に若干差が生じる場合がありますが、品質には問題ありません。
  - 開封後はお早めにお召し上がりください。
  - 二日で1本を目安にお召し上がりください。
  - 冷やすと一層おいしくお召し上がりいただけます。
- ※食生活は、主食、主菜、副菜を基本に食事のバランスを。



カクイ株式会社 〒890-0081 鹿児島市唐湊4丁目16番1号  
TEL.099-254-2330 FAX.099-254-2136