



PRESS RELEASE

NUTRIOSE® 水溶性食物繊維、NutraStrong™ プレバイオティクス認証を取得

2026年2月3日、フランス・リール発 — 持続可能な植物由来原料でグローバルにリードするRoquetteは、健康効果に関する臨床的エビデンスを有するNUTRIOSE®水溶性食物繊維が、SGS NutraSourceよりNutraStrong™ Prebiotic Verified製品認証を取得したことを発表しました。本認証は、科学的根拠に基づく栄養へのRoquetteの取り組みをさらに強化するものです。

NutraStrong™ Prebiotic Verifiedは、第三者認証機関であるSGS NutraSourceが提供する、プレバイオティクス原料の有効性を検証する業界横断型の認証プログラムです。

製造品質、表示遵守、試験プロトコルに関する明確な基準を設けることで、誤解を招く表示を防ぎ、科学的根拠に基づいた製品のみが認証を取得できる仕組みとなっています。

厳格な評価プロセスを経て、NUTRIOSE® FM 06、NUTRIOSE® FB 06、NUTRIOSE® FM 15Sの各水溶性食物繊維は、製造品質およびプレバイオティクス機能を裏付ける臨床エビデンスに基づく科学的表示において、SGS NutraSourceが定める厳格な基準を満たしていることが確認されました。

Roquette 食物繊維部門 グローバル・プロダクト・マーケティング・リーダーのIva Françoisは次のように述べています。「NUTRIOSE®水溶性食物繊維原料がNutraStrong™ Prebiotic Verified認証を取得したことを誇りに思います。実証されたプレバイオティクス効果により、NUTRIOSE®は腸内健康および全体的なウェルビーイングに向けた科学的根拠に基づくソリューションを提供します。本認証は、当社の品質および科学的エビデンスの高い水準を示すとともに、お客様と消費者の皆様信頼いただける革新的なプレバイオティクス原料を提供し続ける当社の姿勢を改めて強調するものです。」

植物性プレバイオティクス食物繊維への高い評価

NUTRIOSE®ポートフォリオは、消費者が重要な栄養素である食物繊維の摂取量を高めることを目的として開発されました。



PRESS RELEASE

NUTRIOSE®は、非遺伝子組換え（Non-GMO）のトウモロコシまたは小麦由来の水溶性食物繊維シリーズで、臨床的に健康効果が実証されており、大腸での穏やかな発酵とお腹への負担が少ない特性を有しています。

ニュートラルな風味、高い溶解性、優れた加工安定性を備えており、風味や食感を変えることなく、幅広い食品・飲料用途への容易な配合を可能にします。

研究により、NUTRIOSE®は腸内の有益菌を増やし、腸内環境を調整することが示されています。[1],[2],[3],[4]。

さらに、NUTRIOSE®は血糖管理、満腹感、体重管理、持続的なエネルギー供給など、腸内細菌叢に関連する健康効果も示しています。[5]

最近の研究では、免疫およびメンタルに関する初期的なエビデンスも示されています。

Roquetteは、食物繊維分野において25年以上の科学的専門知識を有し、26件以上の臨床試験および30件以上の前臨床研究によってその知見が支えられています。

SGS NutraSource 認証・アナリティクス担当副社長のKevin Yanは次のように述べています。「Roquetteの認証取得を心よりお祝い申し上げます。プレバイオティクス認証に求められる品質と科学への同社の取り組みは、業界の模範となるものです。NutraStrong™プログラムは、最高水準のブランド原料のみに付与されるものであり、Roquetteを迎え入れることを大変嬉しく思います。」

食物繊維強化食品に対する消費者ニーズの高まり

消費者は、腸内健康への関心の高まりを背景に、食品・飲料における食物繊維やプレバイオティクスへの関心を高めています。

消費者の59%が、腸の健康は全身の健康に重要であると考えています。[6]

世界の64%がプレバイオティクスを認知しており、そのうち52%が過去12か月以内にプレバイオティクス製品を購入しています。[7]



PRESS RELEASE

Roquette 栄養・健康研究マネージャーのCaroline Perreauは次のように述べています。「食物繊維の可能性を追求し、腸内健康への深い影響を理解しようとするRoquetteの姿勢は、科学的卓越性への強いコミットメントを示しています。継続的なイノベーションを通じて、食品・飲料業界における、より健康的で持続可能な原料への道を切り拓いています。」

NutraStrong™ Prebiotic Verified製品認証は、NUTRIOSE® FM 06、NUTRIOSE® FB 06、NUTRIOSE® FM 15Sに適用され、これらはすべて低FODMAP認証およびNon-GMO Project Verifiedも取得しています。

NUTRIOSE®製品ラインアップの詳細については、Roquetteの公式ウェブサイトをご覧ください。

メディアお問い合わせ先：

Media agency:

Zoë Wilkins
Senior PR Consultant
BDB Global
roquettefood@bdb.co.uk

Roquette:

Marie Blondel
Global Business Communications Leader
marie.blondel@roquette.com

Corporate Communications:

Susannah Duquesne
susannah.duquesne@roquette.com

[1] GUERIN-DEREMAUX L, HOBDEN MR, ZHANG C, NEUT C, THABUIS C, VAZHAPPILLY R, GIBSON GR, KENNEDY OB NUTRIOSE® soluble fiber selectively modulates gut microbiota composition in healthy volunteers. Poster shared at 13th European Nutrition Conference – Dublin, Ireland, October 15-18 2019

[2] Lefranc-Millot, C.; Guérin-Deremaux, L.; Wils, D.; Neut, C.; Miller, L.; Saniez-Degrave, M. Impact of a Resistant Dextrin on Intestinal Ecology: How Altering the Digestive Ecosystem with NUTRIOSE®, a Soluble



PRESS RELEASE

Fibre with Prebiotic Properties, May Be Beneficial for Health. *J Int Med Res* 2012, 40 (1), 211–224.

<https://doi.org/10.1177/147323001204000122>

[3] Thirion, F.; Da Silva, K.; Plaza Oñate, F.; Alvarez, A.-S.; Thabuis, C.; Pons, N.; Berland, M.; Le Chatelier, E.; Galleron, N.; Levenez, F.; Vergara, C.; Chevallier, H.; Guérin-Deremaux, L.; Doré, J.; Ehrlich, S. D. Diet Supplementation with NUTRIOSE, a Resistant Dextrin, Increases the Abundance of Parabacteroides Distasonis in the Human Gut. *Molecular Nutrition & Food Research* 2022, 66 (11), 2101091. 202101091" <https://doi.org/10.1002/mnfr.202101091>.

[4] BARBER C, SABATER C, ÁVILA-GÁLVEZ MA, VALLEJO F, BENDEZU RA, GUÉRIN-DEREMAUX L, GUARNER F, ESPÍN JC, MARGOLLES A, AZPIROZ F Effect of resistant dextrin on intestinal gas homeostasis and microbiota. *Nutrients*, 2022; 14 (21): 4611. 10.3390/nu14214611

[5] Hobden, M. R.; Commane, D. M.; Guérin-Deremaux, L.; Wils, D.; Thabuis, C.; Martin-Morales, A.; Wolfram, S.; Diaz, A.; Collins, S.; Morais, I.; Rowland, I. R.; Gibson, G. R.; Kennedy, O. B. Impact of Dietary Supplementation with Resistant Dextrin (NUTRIOSE®) on Satiety, Glycaemia, and Related Endpoints, in Healthy Adults. *Eur J Nutr* 2021, 60 (8), 4635–4643. <https://doi.org/10.1007/s00394-021-02618-9>.

[6] Top 10 F&B Trends 2026, Global, Innova Market Insights

[7] FMCG Gurus 2025