

食物繊維として初！フジ日本のイヌリン『Fuji FF』 「脳」と「骨」に関する2つの機能性表示を受理

食を科学し、世界をパワフルに！をパーパスとするフジ日本株式会社（本社：東京都中央区、代表取締役社長：曾我英俊、以下「フジ日本」）は、機能性関与成分「イヌリン」を原料とした製品において機能性表示食品の届出を行い、食物繊維素材として初めて「脳機能」と「骨密度」に関するヘルスクレームが受理されました。

〈イヌリンとは〉

「イヌリン」はゴボウやタマネギに含まれる発酵性食物繊維の一種で、腸内細菌のエサとなり短鎖脂肪酸を生成し、様々な生理機能が報告されています。当社ではこれまで、「腸から健康」をキーワードにイヌリンのビフィズス菌を増やしおなかの調子を整える機能のみならず、中性脂肪を下げる機能、食後血糖の上昇を抑制する機能、肌のバリア機能を維持する機能について、機能性表示食品におけるヘルスクレームを実現してまいりました。この度、腸脳相関を作用機序とする「脳」に関するヘルスクレーム、および腸でのカルシウム吸収促進効果を作用機序とする「骨」に関するヘルスクレームがそれぞれ受理されました。これらの受理は食物繊維の中でイヌリンが初めてとなります。

〈機能性表示食品に関する基本情報〉

○脳機能（メンタルヘルス）に関する届出情報

・届出番号：K222

・機能性関与成分：イヌリン

・表示しようとする機能性：

「イヌリンには、一時的な心身の疲労感およびストレスを緩和し、前向きな気分（活気がわいてくること）を維持する機能があることが報告されています。」

○骨密度を維持する機能に関する届出情報

・届出番号：K233

・機能性関与成分：イヌリン

・表示しようとする機能性：

「イヌリンは、通常の食事に含まれるカルシウムと同時に摂取することで、加齢に伴い低下する骨密度の維持に役立つ機能があることが報告されています。」

フジ日本株式会社

〈今後の展開〉

当社は、今後も「腸」を健康の基軸とした研究開発と価値創造をさらに推進してまいります。イヌリン「Fuji FF」は、腸内環境の改善を通じて全身の恒常性を支えるプレバイオティクス素材として位置づけられており、その作用は腸から脳・骨・代謝へと広がることが示唆されています。今後は、この「腸-全身」連関メカニズムに基づく研究を深化させ、脳や骨の健康のみならず、包括的な健康領域への応用を拡大してまいります。フジ日本は、サトウキビ由来という自然由来・サステナブルなイヌリン「Fuji FF」素材特性を活かし、「腸の健康でしあわせ生活を。」をテーマに、科学に基づく機能性素材の創出を通じて社会のウェルビーイング向上に貢献してまいります。

〈会社概要〉

社名：フジ日本株式会社

所在地：東京都中央区日本橋兜町 6-7

代表者：代表取締役社長 曾我英俊

従業員：71名

資本金：15億24百万円

URL：<https://www.fuji-nihon.com>

本件に関するお問い合わせ先： フジ日本株式会社 担当：機能性素材事業部 原
〒103-0026 東京都中央区日本橋兜町 6-7
TEL：054-334-5357 FAX：054-336-1900