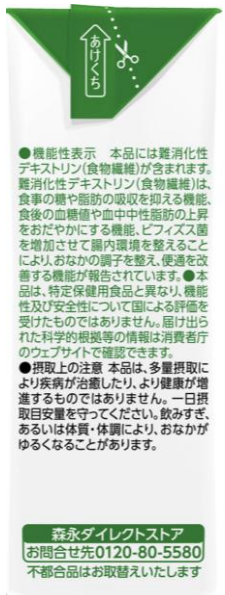
機能性表示食品

機能性表示食品			
商品名	おいしい青汁 a		
機能性関与成分名	難消化性デキストリン (食物繊維)		
機能性表示	本品には難消化性デキストリン（食物繊維）が含まれます。難消化性デキストリン（食物繊維）は、食事の糖や脂肪の吸収を抑える機能、食後の血糖値や血中中性脂肪の上昇をおだやかにする機能、ビフィズス菌を増加させて腸内環境を整えることにより、おなかの調子を整え、便通を改善する機能が報告されています。		
届出番号	K567	**法人名**	森永製菓株式会社









食生活は、主食、主菜、副菜を基本に、食事のバランスを。

●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。届け出られた科学的根拠等の情報は消費者庁のWebサイトで確認できます。
●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、妊産婦（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。

商品情報(企業Webサイト)　　消費者庁　機能性表示食品の届出情報検索サイト

機能性の評価方法	
当該製品の機能性に関する届出者の評価	○食事由来の糖の吸収を抑える機能、食後の血糖値の上昇をおだやかにする機能 【標題】難消化性デキストリン(食物繊維)による健常成人に対する食後血糖の上昇抑制作用もしくは糖の吸収抑制作用に関するシステマティックレビュー(メタアナリシス)更新版 【目的】健常成人(空腹時血糖値126 mg/dL未満)(P)を対象として、難消化性デキストリン(食物繊維)を含有する食品の単独もしくは食事と共に単回摂取(I)により、難消化性デキストリン(食物繊維)を含有しないプラセボ食品の単独もしくは食事と共に単回摂取(C)と比較して、食後血糖の上昇抑制、糖の吸収抑制(O)への影響を検証する。 【背景】現在、食生活の欧米化や慢性的な運動不足により、我が国の生活習慣病患者数が増加している。中でも、糖尿病患者数の増加は、超高齢社会の日本では極めて深刻な問題のひとつである。日中の食後血糖値が管理されないと、夜間空腹時血糖値が段階的に悪化し、糖尿病が増悪するとの調査結果がある。糖尿病罹患を防ぐには、食事療法等により食後血糖値のコントロールが非常に重要である。食事療法では、食物繊維摂取により2型糖尿病の発症リスクの改善効果が報告され、食物繊維の血糖値調節効果が期待されている。そこで、難消化性デキストリン(食物繊維)の食後血糖値上昇抑制作用または糖吸収抑制作用についてPRISMA声明(2020年版)に基づくSRを実施した。 【レビュー対象とした研究の特性】 ・論文検索日：2024年9月2日 ・検索対象期間：各データベースの開設または初搭載時点から検索日までの全期間 ・対象集団の特性：健常成人(空腹時血糖値126mg/dL未満) ・採用論文数：59報

消費者庁-機能性表示食品の届出情報検索(https://www.caa.go.jp/policies/policy/food_labeling/foods_with_function_claims/search)の商品情報より弘前大学健康未来イノベーション研究機構にて作成

当該製品の機能性に関する届出者の評価(表面続き)	・メタアナリシスへの採用論文数：46報 ・研究デザイン：並行群間比較試験またはクロスオーバー比較試験 ・利益相反情報：松谷化学工業㈱がレビューを実施 【主な結果】 統計解析の結果、対照群と比べ難消化性デキストリン摂取群は「食後血糖値30分」「食後血糖値60分」「食後血糖値の濃度曲線下面積(AUC0-2ｈ)」を有意に低下した。このことから難消化性デキストリン(食物繊維)摂取により、食後血糖上昇抑制もしくは糖吸収抑制が期待されると示された。 【科学的根拠の質】 バイアスリスク、非直接性、不精確、非一貫性、その他(出版バイアス等)を踏まえ、エビデンス総体の確実性は「高」であり十分な科学的根拠があると判断した。ただし、未発表データの存在や出版バイアスの可能性が否定できないことは本SRの限界であり、継続的調査が必要であると考える。 〇食事由来の中性脂肪の吸収を抑える機能、食後の中性脂肪の上昇をおだやかにする機能 【標題】難消化性デキストリン(食物繊維)による健常成人に対する食後中性脂肪の上昇抑制作用もしくは脂肪の吸収抑制作用に関する研究レビュー(メタアナリシスおよび定性的SR)更新版 【目的】健常成人(空腹時血中中性脂肪値200 mg/dL未満)(P)を対象として、難消化性デキストリン(食物繊維)を含有する食品の単独もしくは食事と共に単回摂取(I)により、難消化性デキストリン(食物繊維)を含有しないプラセボ食品の単独もしくは食事と共に単回摂取(C)と比較して、食後中性脂肪の上昇抑制、脂肪の吸収抑制(O)への影響を検証する。 【背景】現在、食生活の欧米化や慢性的な運動不足などにより、我が国におけるメタボリックシンドローム等を含む生活習慣病患者数が増加している。中でも脂質異常症は動脈硬化の危険因子であり、食生活の改善等による一次予防が望まれる。さらに、食後に血中中性脂肪が高い状態が続く食後高脂血症は、動脈硬化症や冠動脈疾患の発症を早めるリスク因子であり、脂肪吸収と食後血中中性脂肪上昇を抑える食品素材が注目されている。そこで、難消化性デキストリン(食物繊維)の食後中性脂肪上昇抑制作用または脂肪吸収抑制作用についてPRISMA声明(2020年版)に基づくSRを実施した。 【レビュー対象とした研究の特性】 ・論文検索日：2024年3月14日 ・検索対象期間：各データベースの開設または初搭載時点から検索日までの全期間 ・対象集団の特性：健常成人(空腹時血中中性脂肪値200mg/dL未満) ・採用論文数：14報 ・メタアナリシスへの採用論文数：9報 ・研究デザイン：並行群間比較試験またはクロスオーバー比較試験 ・利益相反情報：松谷化学工業㈱がレビューを実施 【主な結果】統計解析の結果、対照群と比べ難消化性デキストリン摂取群は「食後血中中性脂肪値(2,3,4時間)」「食後血中中性脂肪値の濃度曲線下面積(AUC0-6h)」で有意な低下が確認された。このことから難消化性デキストリン(食物繊維)摂取により、食後中性脂肪上昇抑制もしくは脂肪吸収抑制が期待されることが示された。また、空腹時血中中性脂肪150mg/dL未満の正常範囲対象者で実施した定性的SRでも同様に、これらの作用が期待できると示された。 【科学的根拠の質】バイアスリスク、非直接性、不精確、非一貫性、その他(出版バイアス等)を踏まえ、エビデンス総体の確実性はメタアナリシス「高」、正常範囲対象者の定性的SR「中」と評価し、十分な科学的根拠があると判断した。ただし、未発表データの存在や出版バイアスの可能性が否定できないことは本SRの限界であり、継続的調査が必要と考える。 〇ビフィズス菌を増加させて腸内環境を整えることにより、おなかの調子を整え、便通を改善する機能 【標題】難消化性デキストリン(食物繊維)による健常成人に対する整腸作用(便通改善作用)に関するシステマティックレビュー(メタアナリシス)更新版 【目的】健常成人あるいは便秘傾向の成人(P)を対象として、難消化性デキストリン(食物繊維)もしくは難消化性デキストリン(食物繊維)を含有する食品の摂取(I)により、難消化性デキストリン(食物繊維)を含有しないプラセボ食品の摂取(C)と比較して、整腸作用(便通改善作用)(O)への影響を検証する。 【背景】現在、食生活の欧米化や慢性的な運動不足等により日本ではメタボリックシンドロームをはじめとした生活習慣病の患者数が増加している。食生活の見直しが注目され、食物繊維は糖尿病・肥満などの疾患や生活習慣病の予防効果があるとされ、第6の栄養素として重要性が認識されている。日本人の食事摂取基準(2020年版)では、18歳以上の食物繊維の目標量は男性20～21g/日以上、女性17～18g/日以上と設定されている。また、日本人の食事摂取基準(2025年版)策定検討会報告書では、成人の理想的な目標量は25g/日以上とされる。一方、「令和4年国民健康・栄養調査報告」では、20歳以上の食物繊維摂取量は平均18.5g/日で、食物繊維は摂取不足といわれる栄養素である。そこで、難消化性デキストリン(食物繊維)の整腸作用(便通改善作用)についてPRISMA声明(2020年版)に基づくSRを実施した。 【レビュー対象とした研究の特性】 ・論文検索日：2024年10月3日 ・検索対象期間：各データベースの開設または初搭載時点から検索日までの全期間 ・対象集団の特性：健常成人もしくは便秘傾向の成人 ・採用論文数：30報 ・メタアナリシスへの採用論文数：25報 ・研究デザイン：並行群間比較試験またはクロスオーバー比較試験 ・利益相反情報：松谷化学工業㈱がレビューを実施 【主な結果】統計解析で、対照群と比べ難消化性デキストリン摂取群は「排便回数」「排便量」が有意に増加したことが確認された。このことから難消化性デキストリン(食物繊維)摂取により整腸作用(便通改善作用)が期待できると示された。 【科学的根拠の質】バイアスリスク、非直接性、不精確、非一貫性、その他(出版バイアス等)を踏まえ、エビデンス総体の確実性は「高」であり、十分な科学的根拠があると判断した。ただし、未発表データの存在や出版バイアスの可能性が否定できないことは本SRの限界であり、継続的調査が必要であると考える。
当該製品の安全性に関する届出者の評価	・機能性関与成分「難消化性デキストリン（食物繊維）」食経験について 機能性関与成分である難消化性デキストリン（食物繊維）（松谷化学工業㈱製）は、1989年より販売開始され、これまでの累積販売数量は全世界で約37万トンあり、十分な食経験のある素材である。また、難消化性デキストリンは、特定保健用食品の関与成分として使用されており、2025年4月時点で352品目が許可取得し、特定保健用食品全体の約34%に相当する。許可品目は清涼飲料水、即席みそ汁（スープ）、米菓、ソーセージ、粉末、ゼリー、かまぼこ、発酵乳、パン、米飯、豆腐など様々な食品形態があり、難消化性デキストリンは様々な加工食品に利用されている素材である。なお、特定保健用食品の関与成分である難消化性デキストリンはすべて松谷化学工業㈱製であり、本品の機能性関与成分と同一であることから、上記情報で評価が可能であると判断した。 ・医薬品との相互作用について 各種データベースで難消化性デキストリン（食物繊維）と医薬品との相互作用に関する情報は認められなかった。
摂取をする上での注意事項	本品は、多量摂取により疾病が治癒したり、より健康が増進するものではありません。 一日摂取目安量を守ってください。飲みすぎ、あるいは体質・体調により、おなかがゆるくなることがあります。