

2026 年 9 月 17 日

B フードサイエンス株式会社

機能性と選びやすさを両立したプレバイオティクス原料の新たな選択肢。 高含有・高溶解タイプの「ケストース 80」を上市

B フードサイエンス株式会社(本社:東京都千代田区大手町一丁目 7 番 2 号、代表取締役社長:一ノ瀬 隆)は、有用菌を育てる機能性プレバイオティクス原料「ケストース」の新ラインアップとして、機能性とコストバランスを両立した水溶性粉末「ケストース 80」を、2026 年 9 月より販売活動を開始いたします。

開発の背景

当社ではこれまで、フラクトオリゴ糖の構成成分の中でも最も整腸作用の強い「ケストース」に着目し、ケストース含量の高いフラクトオリゴ糖として「ケストース 95」、「ケストース 75」を展開し、高い評価をいただいております。一方で、お客様からは「ケストース高含有による高い機能性は維持しつつ、より幅広い製品への配合を可能にする、コストパフォーマンスに優れた原料が欲しい」というお声を多く頂戴しておりました。こうしたニーズにお応えすべく、長年の研究開発と製造技術を活かし、高いケストース含量(80%以上)とコストバランス、そして扱いやすさを兼ね備えた「ケストース 80」を新たに開発いたしました。

～新製品「ケストース 80」の 3 つの特徴～

1. 機能性とコストバランスの両立(ケストース含量 80%以上)

フラクトオリゴ糖の中でも最も整腸作用が強い「ケストース」を 80%以上含有しつつ選びやすい価格帯を実現しました。

2. 砂糖に近い高い溶解性による優れた加工適性

水に溶けやすい乾燥粉末タイプであり、25℃の水 100g に対して 250g が溶解するなど、砂糖に近い優れた溶解性を有しています。飲料、ゼリー、焼き菓子、サプリメントなど、幅広い食品用途でスムーズにご検討いただけます。

3. 用途に応じて選べるラインアップの拡充

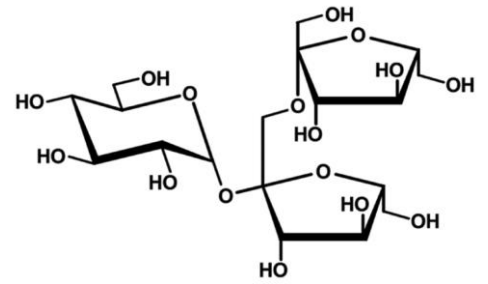
本製品の登場により、極めて純度の高い「ケストース 95」、汎用的な「ケストース 75」、そして機能と選びやすさを両立した「ケストース 80」という 3 つの選択肢が揃いました。お客様の細やかな商品設計や求めるスペックに応じた、最適なお提案が可能です。

【製品仕様】

- 製品名: ケストース 80
- ケストース含量: 80%以上
- 性状: 乾燥粉末
- 賞味期限: 2 年
- 荷姿: 20 kg 段ボール箱 (5 kg/袋×4 袋)

「kestoseとは」

kestoseは、スクロースに1分子のフルクトースが結合した三糖類の難消化性のオリゴ糖です。kestoseは、タマネギやアスパラガス、ニンニク、大麦、ライ麦など、人が日常摂食する野菜や穀物にも含まれています。砂糖に似たまろやかな甘味を有しており、摂食後は消化・吸収されることなく大腸まで届き、「ビフィズス菌」や「乳酸菌」、腸管内で酪酸を産生する「酪酸産生菌」などの有用菌の栄養源となることが報告されています。



「食品開発展 2026 に出展します！」

2026年10月14日(水)から3日間、東京ビッグサイトで開催される「食品開発展 2026」にて、当社ブースを出展いたします。ブースでは、新製品「kestose 80」のサンプル展示を行うほか、これまでの研究で明らかとなっているkestoseの多様な機能性についてご紹介いたします。また、会期中には以下の通り出展社セミナーも開催いたします。

【セミナー概要】

- ・日時:2026年10月16日(金)11:00~11:20
- ・会場:東京ビッグサイト 会議棟1階 西2ホール PK会場
- ・テーマ:『プレバイオティクス素材 kestoseのご紹介』
- ・登壇者:B フードサイエンス株式会社 門田

これまでの研究によって明らかとなっているkestoseの様々な機能についても紹介いたしますので、ご興味ある方はぜひお越しください。

本ニュースリリースに関するお問い合わせ:

B フードサイエンス株式会社 門田

TEL:0562-55-1629 FAX:0562-55-0859