

サッカー元日本代表の鈴木啓太が社長、腸内細菌研究の「AuB(オーブ)」

新発想！多様な菌を育てる“ローテーション型”の栄養補助食品 5/1 新発売

腸内細菌のエサとなる食物繊維とオリゴ糖を豊富に効率よく補給！

原料に 50 種類以上の野菜・海藻・穀物・果物などの食材を使用

サッカー元日本代表の鈴木啓太が社長を務めるバイオベンチャーの AuB(オーブ) (株) (東京都中央区) は、多様な菌(腸内の細菌)を育てる栄養補助食品「AuB GROW(オーブ グロウ)」(粉末ドリンクタイプ、1 箱 30 包入り)を、2022 年 5 月 1 日(日)に新発売します。

新商品は、腸内細菌のエサとなる食物繊維とオリゴ糖を種類豊富に、手軽に摂取できる“マルチファイバーミックス”(食物繊維ミックス)です。原料には野菜や海藻、穀物、果物といった、食物繊維を多く含む 50 種類以上の食材を使用しているほか、5 種類のオリゴ糖を配合しています。

腸内のビフィズス菌や乳酸菌、酪酸菌にエサを与えることで、“菌活”をサポートします。AuB が理想とする「菌の多様性が高い(菌の種類が豊富な)腸内フローラ」を目指すアイテムです。

販売は自社 EC(電子商取引)サイトで行います。価格は定期購入が税込 5,378 円(送料無料、初回同 3,218 円)、単品が同 5,918 円(送料別)です。

不足しがちな“多種多様な食物繊維”を手軽に摂取、菌のエサとなり“菌活”をサポート

「AuB GROW」は、菌のエサとなる食物繊維とオリゴ糖を、1 箱(3 つのタイプの食物繊維ミックス×各 10 包)で多種類、手軽に摂取できるのが特徴です。

一般的に、腸内細菌は種類によって好むエサ(栄養素)が異なり、腸内フローラのケアには多種多様な食物繊維、特に「水溶性食物繊維」と、オリゴ糖を摂ることが有効とされています。

今回の新商品「AuB GROW」は、イヌリンや難消化性デキストリンを中心に、野菜や果物、穀物、海藻のような豊富な食物繊維を含む 50 種類以上の食品由来の原料を使用。日本人の 1 日平均の不足量と言われる、食物繊維の約 5g を 1 包で摂取できます(1 包あたりバナナ約 33 本分の水溶性食物繊維を配合)。



食物繊維が豊富な野菜 18 種や果物 13 種、穀物 18 種、海藻 5 種などを原料に使用
原料別でタイプの異なる 3 つのタイプの食物繊維ミックス詰め合わせ
1 日平均の不足量、約 5g の食物繊維を 1 包で摂取可能

食物繊維の中でも、菌が好む水溶性食物繊維は特に不足がちです。水溶性食物繊維が足りなくなると、腸内細菌のエサも不足に陥っている可能性があります。また、現在販売されている食物繊維関連の商品の多くが、単一もしくは数種類の食物繊維しか摂取できません。新商品は、水溶性食物繊維をベースに、“多種多様な食物繊維”を効率良く摂取できるアイテムとして他社と差別化します。

原料異なる 3 つのタイプ[®]の食物繊維ミックスをローテーションで！香料や人工甘味料不使用

新商品は、使用する原料や、配合する食物繊維とオリゴ糖の種類をそれぞれ変えた 3 つのタイプ (GROW1、GROW2、GROW3) の食物繊維ミックスを 1 箱に詰め合わせています (1 タイプにつき 10 包、計 30 包入り)。同じ種類の食物繊維の摂取では、ある種類の菌にしかエサを与えられないため、「多様な菌に多様なエサを与え、菌を育てること」を新商品のコンセプトにしています。

3 つのタイプは共通して、1 包で約 5g (バナナ約 33 本分) の水溶性食物繊維を配合。毎日の食事で特に不足しがちな、菌のエサになる水溶性食物繊維を補い、“菌活”をサポートします。

本商品は原料の異なる 3 つのタイプを日替わりで、より多くの種類の食物繊維および計 5 種のオリゴ糖を摂取することができるよう設計。「菌のための多様なエサをローテーションして摂取する」という“新しい菌活”の考え方により、腸内の菌が育ち、“理想の腸内フローラ”を目指すアイテムです。ほかにはない、ユニークな新しい発想のもと開発しています。

今回の商品である食物繊維ミックスは、1 日一包 (7g) を目安に、水に溶かしてお召し上がりいただく粉末ドリンクタイプです。

味はほんのりとした緑茶風味で毎日継続して飲みやすく、スティックタイプでどこでも手軽に持ち運び、摂取できます。

香料、人工甘味料、保存料、着色料は不使用です。



食物繊維とオリゴ糖の「分子量」と「発酵開始時間」の関係に着目！独自メソッドで製品開発

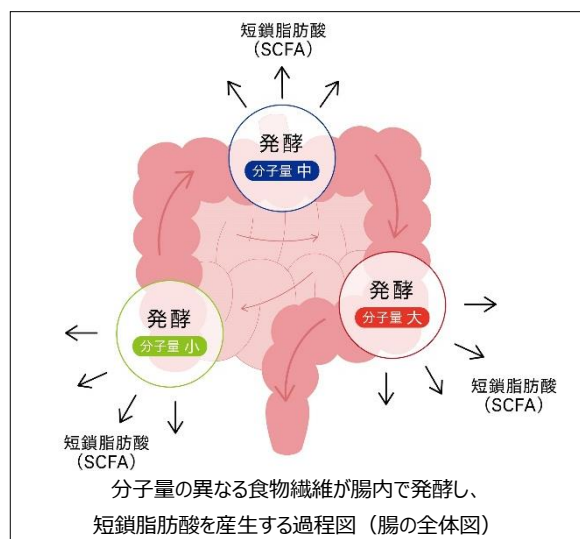
配合している食物繊維とオリゴ糖は、それぞれの分子量も考慮して、各種を配合しています。

腸内細菌は種類によって、エサにする食物繊維やオリゴ糖の種類も変わってきます。食物繊維やオリゴ糖は、長い腸の中を移動する過程で、それぞれの場所に棲む腸内細菌に分解 (発酵) され、酪酸や酢酸といったヒトに有効な短鎖脂肪酸を産生します。

昨今の研究によると、腸内細菌は、食物繊維やオリゴ糖の分子量の大きさの違いによって、摂取してから分解 (発酵) が始まるまでの時間が異なることが分かってきました。

そのため、様々な分子量の食物繊維やオリゴ糖を摂取すると、腸内の広範囲で腸内細菌に分解され、短鎖脂肪酸をより長い時間を産生し続けることができると考えられています。

当社は今回、この「分子量」と「発酵開始までの時間」の関係に着目した独自メソッドを考案し、製品開発に応用しています。



食物繊維やオリゴ糖を、それぞれ最適な分子量のものを厳選して配合することで、ビフィズス菌や乳酸菌、酪酸菌が食物繊維やオリゴ糖を継続的に発酵し、短鎖脂肪酸をより多く産出するように製品開発しています。



「GROW」1～3 の 3 つのタイプの合計で 8 種類の食物繊維（イヌリン 2 種の難消化性デキストリン 3 種、イソマルトデキストリン、グアガム、ビートファイバー）と、5 種類のオリゴ糖（ガラクトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖、フラクトオリゴ糖、ラフィノース、ラクチュロース）の摂取が可能

「GROW1」…原料に 10 種の野菜や 5 種の海藻などを使用。2 種の食物繊維と 5 種のオリゴ糖をミックス

「GROW2」…原料に 18 種の穀物原料を使用。4 種の食物繊維と 5 種のオリゴ糖をミックス

「GROW3」…原料に 13 種のフルーツ・野菜を使用。2 種の食物繊維と 5 種のオリゴ糖を配合

腸内細菌を“GROW=育てる”ことで、腸内フローラをケア

一般的に、ヒトの腸内には約 100 兆個、重さにして約 1.5kg もの腸内細菌が存在し、種類は 1000 種類にも及ぶと言われています。中でもヒトの健康に良い働きをする菌は腸内で食物繊維（水溶性食物繊維）やオリゴ糖といった栄養素をエサにして活動しています。一方で、腸内のバランスを乱すような菌は過剰摂取したタンパク質や脂質を好んで食べます。

種類により好むエサが様々で、中でも健康に良い働きをする菌に本来の働きをしてもらうためには、多種多様な食物繊維とオリゴ糖を摂取することが有効とされています。新商品を摂取し、“菌をいたわって”腸内フローラをケアすることで、心身のコンディションづくりに貢献します。

「AuB GROW」は、すべての年代の方に摂取していただける商品です。粉末ドリンクタイプで、ほんのり緑茶風味なのでお子さまでも気軽にお使いいただけます。（※この商品は、原料に「粉末ハチミツ」を使用しておりますので、1 歳未満の乳児の摂取はお控えください。）

家族で日頃のコンディショニング（体調管理）の一環として取り入れていただいたり、これから菌活をスタートされる方はもちろん、すでにケアをしているけど体感を得にくくなってきた方などにお試しいただきたいと考えています。

製品の継続摂取が腸内フローラケアのポイント！毎日続けるためのチェックシート付属

腸内フローラのケアには、毎日継続して新商品を摂取していただくことをおすすめしており、そのサポートするためのチェックシートを付属します。

チェックシートには、「GROW1」「GROW2」「GROW3」の 3 つのタイプそれぞれで異なる色のシールを用意。摂取した種類を日替わりで記録していただけます。



多様な食物繊維を摂取することで、菌の多様性が高く、理想の腸内環境に

食物繊維は「第 6 の栄養素」といわれるほど大切でありながら、日本人は食事摂取基準の目安量に対して足りていない方が多いとされています。そんな食物繊維に関して、当社 AuB は独自で研究※を進めています。食物繊維の摂取量が多い方は少ない方に比べて腸内細菌の多様性をはじめ、当社が理想とする腸内フローラに近い方が多い傾向にありました。さらに、食物繊維の「摂取量」ではなく「種類数」を比較してみたところ、海藻や緑黄色野菜、果物などの食材をまんべんなく食べている人（多種多様な食物繊維を摂取している人）は、「摂取量」に関わらず、より菌の多様性が高く、理想的な腸内環境

であるという結果を得ています。

※一般人男女 77 人(年齢 26-35 歳)を対象に、腸内細菌の検査と食物繊維を多く含む 6 食品群の摂取に関して聞き取り調査を実施

商品概要

商品名	AuB GROW (オーブ グロウ)		発売日	2022 年 5 月 1 日(日)
販売場所	当社オンラインショップ(https://aubstore.com/)			
税込価格	【定期】 5,378 円 ※定期購入の初回特典:価格 3,218 円 ※定期購入時は送料無料 【単品】 5,918 円 ※単品購入時には別途送料(沖縄、離島地域を除く全国一律 660 円(税込))			
内容量	210g (7g×30 包、全 3 つのタイプ各 10 包)	包装	スティック包装	
賞味期限	製造日から 2 年	摂取目安	1 日 1 包	
摂取方法	1 包を 150ml の水に溶かしてお召し上がりください			
原材料	【GROW1】 イヌリン(オランダ製造)、グァーガム酵素分解物、緑茶エキスを末(緑茶、デキストリン)、抹茶、フラクトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖粉あめ、ガラクトオリゴ糖粉末、ラクチュロース、ラフィノース、粉末はちみつ、野菜ミックス粉末(ケール、ブロッコリー、ヨモギ、アスパラガス、オクラ、コマツナ、カボチャ、ダイコン葉、パセリ、ホウレンソウ)、わかめ、がごめ昆布、真昆布、根昆布、ショ糖(一部に乳成分を含む) 【GROW2】 難消化性デキストリン(アメリカ製造、フランス製造、国内製造)、イソマルトデキストリン、有機緑茶粉末、フラクトオリゴ糖、イソマルトオリゴ糖粉あめ、ガラクトオリゴ糖粉末、ラクチュロース、ラフィノース、粉末はちみつ、酒粕発酵エキスを末、酒粕発酵物、雑穀加工品(大麦、うるち玄米、発芽玄米、丸麦、胚芽押麦、もち玄米、もち麦、もち黒米、青大豆、もちきび、ハト麦、もち赤米、もちあわ、黄大豆、黒大豆、小豆、ひえ、とうもろこし)、ショ糖(一部に乳成分・大豆を含む) 【GROW3】 イヌリン(タイ製造)、ビートファイバー、有機緑茶粉末、ガラクトオリゴ糖粉末、イソマルトオリゴ糖粉あめ、フラクトオリゴ糖、ラクチュロース、ラフィノース、バナナ粉末、粉末はちみつ、フルーツ野菜エキスを末(ブドウ種子、茶葉、ブドウ果皮、トマト、ニンジン、ビルベリー、ブロッコリー、キャベツ、玉ねぎ、ニンニク、グレープフルーツ、アスパラガス、パパイア、パイナップル、イチゴ、リンゴ、アプリコット、サクランボ、オレンジ、ブラックカラント、オリーブ、キュウリ)、ショ糖、マルトデキストリン(一部に乳成分・バナナ・オレンジ・りんごを含む)			
栄養成分	【GROW1】 熱量 15.40kcal、たんぱく質 0.07g、脂質 0.02g、炭水化物 6.57g、糖質 0.90g、食物繊維 5.68g、食塩相当量 0.01g 【GROW2】 熱量 15.54kcal、たんぱく質 0.07g、脂質 0.03g、炭水化物 6.55g、糖質 0.95g、食物繊維 5.60g、食塩相当量 0.0003g 【GROW3】 熱量 16.94kcal、たんぱく質 0.29g、脂質 0.06g、炭水化物 6.22g、糖質 1.44g、食物繊維 4.79g、食塩相当量 0.0015g			
備考	※香料、人工甘味料、保存料、着色料不使用 ※国際的アンチ・ドーピング認証プログラム「インフォームドスポーツ」取得予定(5 月中旬頃認証予定)			
保存方法	直射日光、高温多湿を避け冷暗所保存	食品名称	栄養補助食品	
販売元	AuB(株)	商品問合せ先	AuB(株) 0120-352-255	
広報窓口	AuB 広報事務局((株) Clover PR 内) tel.03-6452-5220 mail:cloverpr@cloverpr.net			



サッカー元日本代表の鈴木啓太(写真左)が社長を務める当社 AuB は、創業(2015 年)から 4 年間かけ、500 人・1000 検体以上のアスリートの腸内フローラを解析。

コンディショニングのプロフェッショナルであるアスリートの、健康的な腸に棲む菌の種類や割合の傾向を突き止め、ヒトの腸内の健康度合いは、「菌の多様性(種類の豊富さ)」が重要な役割を果たすことを確認しました。

菌によって好むエサが様々なので、新商品で“多様な食物繊維やオリゴ糖”を摂取することで、腸内の“多様な菌”がしっかり働いてくれます。

＜ご参考：AuB が販売する製品について＞

「フードテック事業」第一弾、腸内フローラをケアするサプリメント

当社は、腸内フローラをケアするフードテック商品（サプリメント）「AuB BASE（オーブ ベース）」（1 袋 90 粒入り／定期購入税込 5,378 円（初回特典 3,218 円、送料無料）／単品同 5,918 円、送料別）を、2019 年 12 月から販売しています。

商品は、酪酸菌をメインに、乳酸菌やビフィズス菌など、約 30 種類の菌を独自に配合した「アスリート・ビオ・ミックス（Athlete Bio Mix (R)）」をベースにしています。

その「アスリート・ビオ・ミックス」を主原料に、酪酸菌など菌のエサになるオリゴ糖と、食物繊維成分も配合したサプリメントです。さらに、日々不足しがちな栄養素である、各種ビタミン類（ビタミン C、ビタミン B1 など）とミネラルも付加しています。

2019 年 12 月の本格発売から、4 万個の販売を突破（2022 年 2 月時点、先行予約販売分含む）するなど好調です。



「筋肉と腸と栄養」の関係に着目！「菌活”をお手伝いするプロテインを 2021 年発売

第一弾商品発売から約 1 年後の 2021 年 1 月には、フードテック事業の第二弾商品となるプロテイン「AuB MAKE（オーブ メイク）」（1 袋 800g 20 食分／定期購入税込 7,549 円（初回特典 5,389 円、送料無料）／単品同 8,629 円、送料別）を発売。

腸内フローラをケアし、“菌活”をサポートするプロテインとして、体づくりに必要なタンパク質 2 種を主原料に、「アスリート・ビオ・ミックス」と、豊富な栄養素を配合しました。

豊富な菌とバランスの取れた栄養素の両方を体内に取り入れることで、腸内フローラをケアしながら、体づくりに役立つ「筋肉と腸と栄養」の関係に着目した、新しいタイプのプロテインです。

会社概要

社名	AuB（オーブ）株式会社	設立	2015 年 10 月 15 日
資本金	413,489,305 円	売上高	非公表
代表	代表取締役 鈴木啓太		
スタッフ数	13 人（取締役 3 人、従業員 10 人）（2021 年 10 月時点）		
共同研究	香川大学、至学館大学など	所在地	東京都中央区銀座 7-13-6
事業内容	腸内細菌解析事業、コンディショニングサポート事業、フードテック事業		
電話	03-4455-2139	HP	https://aub.co.jp/

——— 報道各位からのお問合せ先 ———

AuB 広報事務局（Clover PR 内） 担当：澤本、角田（つのだ）、福本

03-6452-5220 (tel) cloverpr@cloverpr.net

携帯 / 070-6466-6062 (福本)、070-2834-3177 (角田)