



株式会社フランソア

プレスリリース：2024年03月21日

手軽にサポート！「1本で1食分の食物繊維」が摂れる携帯サイズの便利でおいしい ソフトビスケット風パンを発売【4月1日発売／(株)フランソア】

不溶性・水溶性の食物繊維を配合した体にもおいしい食卓パン「ナチュラル」シリーズから、1本で1食分（※）の食物繊維が摂れる便利でおいしい「リッチファイバービスケット」を2024年4月より発売します。

2024年4月1日発売

フランソア | TEIJIN

スマートフォンサイズでいつでも！どこでも！

不足しがちな食物繊維を手軽にサポート

1本で1食分[※]の食物繊維 7.6g

ナチュラル
Since 1998
おいしく食物繊維

携帯サイズ
Naturel
食物繊維
1本で1食分
バランス 美味しい しっとり
リッチファイバービスケット
チョコチップ & 自家製くるみ
食物繊維 7.6g/本 スーパー大袋装 4g/本
※100% 100% 100% 100%
フランソア | TEIJIN

携帯サイズの
ポケットパン

※日本人の食事摂取基準（2020年版）より、成人男性1日あたりの食物繊維目標摂取量より1食あたりを3分の1日分として算出

※日本人の食事摂取基準（2020年版）より、成人男性1日あたりの食物繊維目標摂取量より1食あたりを3分の1日分として算出

株式会社フランソア（本社:福岡県粕屋郡 社長:杉原仁）は、2024年4月1日より、「1本で1食分の食物繊維が摂れる」持ち運びに便利なソフトビスケット風パンを「ナチュラル」シリーズから発売いたします。

働き盛り世代は「食物繊維」摂取不足がち

整腸作用などの効果で今注目される「食物繊維」。

糖質・たんぱく質・脂質・ビタミン・ミネラルの五大栄養素に続く、第六の栄養素として注目されている栄養素です。

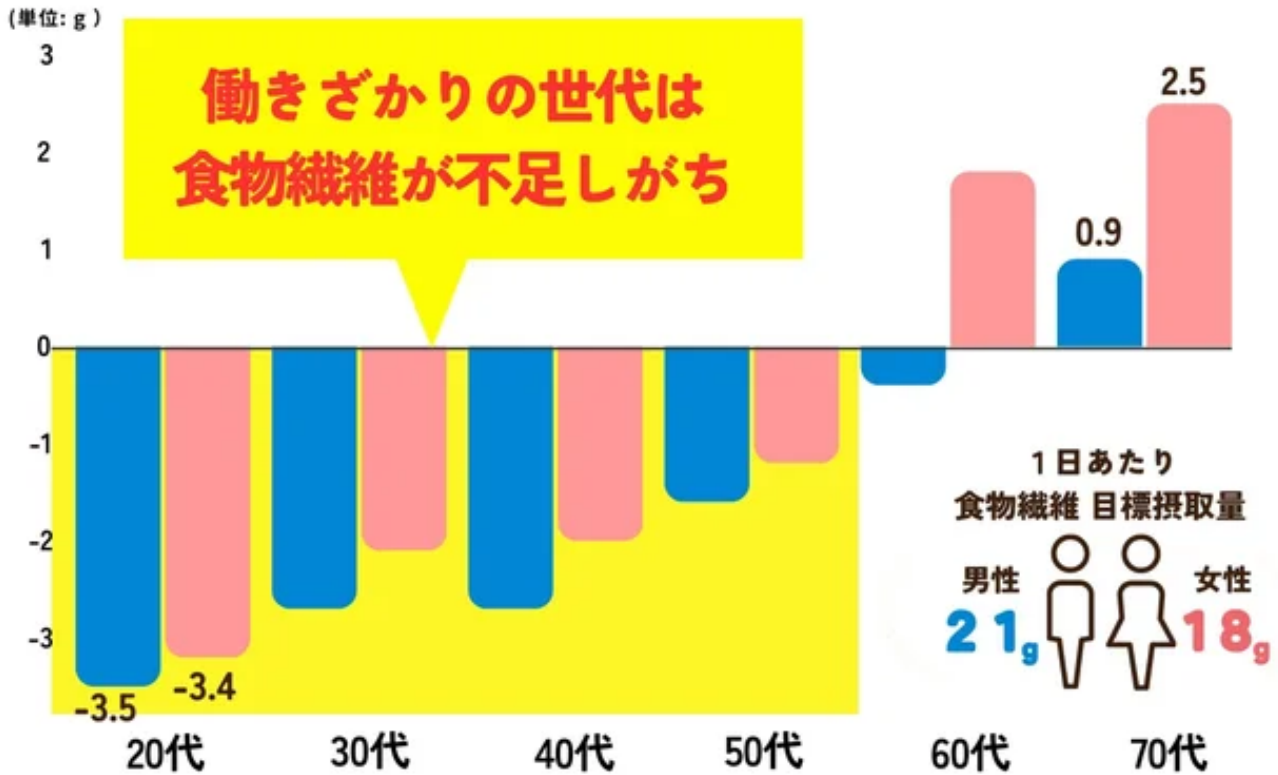
「食物繊維」は便秘の予防をはじめとする整腸効果だけでなく、血糖値の上昇抑制や血液中のコレステロール濃度の低下など多くの生理機能が明らかになってきています。

厚生労働省策定の「日本人の食事摂取基準（2020年版）」では、1日の摂取目標量は女性18g以上、男性21g以上（ともに18～64歳の場合）とされています。

しかし、食物繊維の摂取状況は年代によって大きく異なります。

ライフスタイルが多様化し、1日3食を定期的に食事を摂ることが難しいと考えられる世代ほど食物繊維の摂取量が大きく不足している状況です。

【年代別食物繊維目標摂取量との差】



◎出典：「日本人の食事摂取基準（2020年版）」「令和元年国民健康・栄養調査」（厚生労働省）を基に㈱フランソア作成

新しい「ファイバー習慣」をパンで提供したい！

今までフランソアで発売してきた食物繊維を配合したパンは、ファミリー層向けの食卓パン。

しかし、ライフスタイルにあわせて、食事と食事の間に食べる「間食」として食物繊維が満足に摂れるパンを提供したい、という思いから開発しました。

「ヘルシーな間食パン」として、3つの条件を目標とし、製品化まで約1年半の開発期間をかけて実現しました。

[条件]

- 1・1本で1食分の食物繊維量が摂れる事
(7g以上/本)
- 2・「間食」として食べやすい形態とサイズであること

(こぼれない、ポケットに入る)

- 3・「間食」として適した味わいと食感であること
(甘さバランスと満腹感)

商品概要

「リッチファイバービスケット」

1本で1食分の食物繊維(※)が摂れ、スマホサイズで持ち運びにも便利な、ソフトビスケット風パン。

濃厚なチョコと香ばしい自家焙煎くるみのやさしい甘さが楽しめます。

食物繊維…7.6g/1製品

スーパー大麦粉…4g/1製品

※日本人の食事摂取基準(2020年版)より、

成人男性1日あたりの食物繊維目標摂取量より1食あたりを3分の1日分として算出



【商品名】リッチファイバービスケット（1本）

【発売日】2024年4月1日～

【販売エリア】九州全県（沖縄県除く）、中国（山口県、広島県一部）

【販売店】スーパーマーケット

【価格】オープン価格

ヘルシー食卓パン「ナチュラル」シリーズ

ヘルシー食卓パン「ナチュラル」シリーズ

コンセプトは

”お母さんが家族の健康を想う気持ち”

1998年に誕生

不溶性・水溶性食物繊維をバランスよく配合し「おいしくヘルシー」を追求する食卓パンシリーズ。

素材本来のおいしさや安心というおいしさを大切にしたいと考え、食品添加物使用における自社基準を設定。

必要な分だけを厳選しながら、素材の下ごしらえのひと手間を大切に素材本来の味わいを引き出します。

また、九州の地産地消やフードロスにも積極的に取り組んでいます。



ナチュラルシリーズ 「2種類の食物繊維」

「食物繊維」の共同研究

2019年より株式会社フロンソアは、”素材と医薬品を開発する”帝人株式会社と「食物繊維」の共同研究をスタート。

2つの企業の研究チームが合同で「食物繊維」の”おいしさや健康”の可能性を科学的に分析・研究するプロジェクトに取り組んでいます。

<https://kurashi.online/>



イヌリア®は帝人株式会社の登録商標です



不溶性食物繊維 『自家製豆乳生おからペースト』

2003年以降、おいしさを追求するため試行錯誤した結果、自家製の食物繊維製造に着手。

2018年から九州の豆腐メーカー工場内にフランス専用ラインを整備。

豆腐作りから生まれる鮮度が高い「生おから」と「豆乳」を特許製造で加工することで、旨味と栄養成分を逃すことなく、小麦粉よりも粒子が小さなペーストが製造。

おいしくヘルシーな不溶性食物繊維。（製造技術特許第6782042号）

<https://soygood.jp/>



水溶性食物繊維 『イヌリア®』

水溶性食物繊維のイヌリン「イヌリア®」。

「イヌリア®」は、ヨーロッパの専用畑で育てられたチコリ根から抽出したイヌリンであり、製パン性にも優れた水溶性食物繊維。

イヌリア®は帝人株式会社の登録商標です

リッチファイバービスケット味の決め手「2種類の食物繊維」

「自家焙煎くるみ」

くるみは、食物繊維やビタミン・ミネラルも豊富な食品。

自社工場内で焙煎されたくるみは、焙煎後3日以内の鮮度が高い状態でパンに使用することで、香ばしく風味豊かな味わいに。



「スーパー大麦粉」

スーパー大麦『バーリーマックス®』の粉末を1本あたり4g配合。

食物繊維が豊富な穀物として知られている大麦の中でも「スーパー大麦粉」に含まれる食物繊維はβグルカンやレジスタントスターチなど種類が豊富。また、一般的な大麦よりも旨み・甘味が強く、製パンすると香ばしい味わいに。



バーリーマックス®は帝人株式会社の登録商標です

お客さまからの問合せ先

お客様相談室（フリーダイヤル）TEL:0120-894-180

【受付時間】月～土 9:00-17:00



株式会社フランソア

【会社概要】

社名：株式会社フランソア

本社所在地：福岡県粕屋郡新宮町緑ヶ浜3-1-1

代表者：杉原 仁

事業内容：パン、和洋菓子の製造・販売

HP：

企業情報 <https://corporate.francois.co.jp/>

商品情報 <https://www.francois.co.jp/>

研究（食物繊維）<https://kurashi.online/>

SOY GOOD!（豆乳生おから）<https://soygood.jp/>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000008.000107510.html>

株式会社フランソアのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/107510

【本件に関する問い合わせ先】

株式会社フランソア 営業推進部：久保・坂口

TEL:092-941-2324

FAX:092-941-2330

Email:

久保 m.kubo@francois.co.jp

坂口 j.sakaguti@francois.co.jp