

吉野家ホールディングス、太陽化学、京都府立医科大学の産学連携共同研究による
『新規高機能牛丼』を目指す新たな試験結果

吉野家の「牛丼」に発酵性食物繊維「グアー豆食物繊維」を同時に食べると「牛丼」として摂取された栄養素が、より効率よく代謝、吸収されることが判明
- 食後血糖上昇、過食、肥満などの抑制、サルコペニアやフレイル予防に役立つ可能性を示唆 -

株式会社吉野家ホールディングス（代表取締役：河村泰貴、本社：東京都中央区）、太陽化学株式会社（代表取締役社長：山崎長宏、本社：三重県四日市市）、京都府立医科大学（学長：夜久均、所在地：京都府京都市）は、生活習慣病を気にかける消費者の食の選択肢を広げることを目指し、2022年4月より京都府立医科大学へ産学連携共同研究講座「食と健康研究講座」を設置し、新規高機能を有する牛丼の研究開発を開始しています。

本研究において、吉野家の「牛丼」を食べる際にグアー豆食物繊維を同時に摂取する事により、GIP や GLP-1 などといったインクレチン（消化管ホルモン）やL-オルニチンやL-リジン、サルコシンといった血中アミノ酸濃度が増加、食欲ホルモンであるグレリンを抑制することがわかりました。これはグアー豆食物繊維の摂取により、栄養吸収や消化管ホルモン分泌などが調節され、「牛丼」として摂取されたタンパク質、脂質、糖質などの栄養素が、より効率よく代謝、吸収された結果であると考察されます。これらの効果は、食後血糖上昇、過食、肥満などの抑制、サルコペニアやフレイル予防に役立つ可能性を示唆しています。

この牛丼とグアー豆食物繊維（グアーガム分解物）の組み合わせ摂取による新たな試験結果については、9月8日（日）に大阪公立大学（大阪市立大学）杉本キャンパスで行われた第71回日本栄養改善学会学術総会の共催セミナーにて、京都府立医科大学大学院医学研究科 内分泌・代謝内科学（食と健康研究講座）の牛込恵美講師より発表されました。また、今回の新たな発見については、すでに特許出願を行っており、今後さらなる検討を進める予定です。

今後も本研究講座では、研究結果の詳細なメカニズムを探るとともに、コレステロール低下作用や血糖値上昇抑制効果など多彩な健康機能を持つグアー豆食物繊維（グアーガム分解物）を配合した食品の研究開発や摂取シーンなどの想定を行い、すべての人々の食の選択肢を広げ、健康な食生活を提案していく予定です。

註）グアー豆食物繊維は、グアーガム分解物（PHGG: Partially Hydrolyzed Guar Gum）と同意です。



125年伝統を守り品質を磨き続ける
吉野家の「牛丼」



グアー豆から採れるグアーガムを酵素分解で低粘度化した食物繊維
「グアー豆食物繊維」

【吉野家ホールディングスの「食べることで健康を目指す」取り組みについて】

吉野家ホールディングスは、経営理念に「For the People～すべては人々のために～」を掲げ、日常食の担い手として皆様に安心健康で豊かな食事を提供することは重要な社会価値と考えています。

そのため、栄養機能を専門分野とする研究者を外部から招聘し、素材開発部でエビデンスに裏付けられた「健康」そのものの追求へ取り組みを深化させ続けています。例えば、「食べることで健康を目指す」機能性表示食品や特定保健用食品の研究開発を行うなどして、専門的知見や技術開発成果を各施策へ応用しているのもその一環です。この度の産学連携包括協力協定においても、当社からは、素材開発部のメンバーが参画し、健康や生活習慣病予防を意識した食生活を送る方たちのために、伝統の味を守りながら食生活の改善に役立つ、美味しい商品を開発します。

吉野家ホールディングスは、さまざまな課題を迎える現代、次世代へと継承される持続可能で革新的な価値を創出し続けてまいります。

<報道関係者のお問い合わせ先>

株式会社吉野家ホールディングス 広報・IR

koho_ir@yoshinoya-holdings.com

03-5651-8771

株式会社吉野家 企画本部 広報

press@yoshinoya.com

TEL 03-5651-8620