

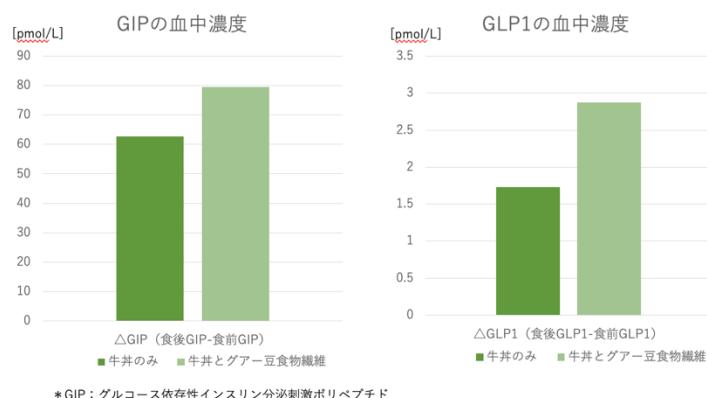
【吉野家ホールディングス、太陽化学、京都府立医科大学の産学連携共同研究】

吉野家の「牛丼」と発酵性食物繊維「グアー豆食物繊維」を同時摂取すると
食後の腸内環境を整え、代謝改善や筋量維持を促進することが判明
- 加齢に伴う健康課題（代謝・筋肉・高齢期健康）への応用を目指す -

株式会社吉野家ホールディングス（本社：東京都中央区、代表取締役：成瀬哲也）、太陽化学株式会社（本社：三重県四日市市、代表取締役社長：山崎長宏）、京都府立医科大学（所在地：京都府京都市、学長：夜久均）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、2023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、牛丼を高付加価値にする研究開発を開始しています。

新たな研究では、吉野家の「牛丼」とグアー豆食物繊維の摂取により、食後の血糖・脂質応答を緩やかにし、消化管ホルモンであるインクレチニン、アミノ酸の作用を高め、腸管炎症の抑制作用や腸内バリア機能の維持効果や筋合成の促進効果がみられました。吉野家の「牛丼」として摂取されたタンパク質、脂質、糖質などの栄養素は、グアー豆食物繊維の摂取により、腸内細菌叢や消化管ホルモン分泌などが調整され、効率よく代謝・吸収された結果であると考えられ、腸内環境を整え、代謝改善や筋量維持に寄与する可能性があり、加齢に伴う健康課題に対する新たな取組みとなることが期待されます。この吉野家の「牛丼」とグアー豆食物繊維の組み合わせ摂取による新たな研究成果については、6月15日（日）にグランキューブ大阪（大阪国際会議場）で行われた第25回日本抗加齢医学会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・代謝内科学の濱口真英講師より発表されました。

血中の消化管ホルモン（インクレチニン）の食前と食後の差を比較



126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」

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一豆食物繊維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。

【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これまでの発表】

2024年9月、吉野家の「牛丼」を食べる際にグア一豆食物繊維を同時に摂取する事により、GIP や GLP-1 などといった消化管ホルモン（インクレチン）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を報告し、特許出願も行ってきました。

https://www.yoshinoya.com/wp-content/uploads/2024/09/06170924/news_24090901.pdf

【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。この度の産学連携共同研究契約においても、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

グループ企画本部 広報・IR部

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