

報道関係者各位

2022年7月11日

株式会社吉野家

外食チェーン初の特定保健用食品許可取得商品 トクホの牛丼の具「トク牛サラシアプレミアム」を 7月11日(月)より販売開始

食事から摂取した糖の吸収を減らし、食後血糖値の上昇をゆるやかに

株式会社吉野家(本社:東京都中央区、代表取締役社長:河村 泰貴、以下吉野家)は、構想から8年、申請から4年を経て、外食チェーンで初めて特定保健用食品の許可を獲得した冷凍牛丼の具「トク牛サラシアプレミアム」(以下「トク牛」)を7月11日(月)より、吉野家公式通販ショップ並びにイオン、イオンスタイル(北海道・九州・沖縄を除く)で販売を開始しました。

「トク牛」は冷凍牛丼の具のたれにサラシアエキスのサラシノール(以下、サラシノール)を 0.5mg 配合し、食後、食事から摂取した糖の吸収を減らし、食後の血糖値上昇が緩やかとなる有効性、安全性が国によって認められた特定保健用食品です。脂肪の少ない特別仕様の肉を使い、牛丼のたれにサラシアを配合する過程で工夫を凝らしました。吉野家のうまい牛丼をトクホ仕様でお召し上がりいただけます。サラシアエキスが沈殿している場合がありますので、商品の袋をよくふり混ぜて、たれもすべてお召し上がりください。「トク牛」は、ご飯はもちろん、うどんやパン、パスタ、カレーなどにトッピングしても有効性は同様です。「トク牛」を食後の血糖値の上昇をゆるやかにする手段の一つとして日々の献立にご活用いただけます。



「トク牛」販売特別記念として、本日から10日間限定で吉野家赤坂三丁目店、虎ノ門店(東京都港区)、ピエラ岸辺健都店(大阪府吹田市)にて「トク牛」の店頭販売を行なっています。また、吉野家公式通販ショップでは「トク牛」をお得に購入できるキャンペーンを期間限定で実施中です。吉野家はお客様に本物の「うまさ」をご提供することをこだわるとともに、お客様の日々の生活に沿った「うまい、やすい、はやい」の価値を提供できるよう努めてまいります。

News Release

■ 商品概要

商品名 トク牛サラシアプレミアム
 特定保健用食品 許可番号 第1830号
 関与成分 サラシアエキス末(サラシノールとして)0.5mg
 内容量 135g
 希望小売価格 468円(税込505円)
 発売チャネル 吉野家公式通販ショップ
 イオン/イオンスタイル(北海道・九州・沖縄除く)
 発売開始日程 2022年7月11日(月)~



インド・スリランカから東南アジアにかけて広く分布する植物でお茶などに伝統的に用いられるサラシノールは、糖質の消化酵素「 α グルコシダーゼ」の働きを阻害して、ご飯のでんぷんが体内で消化されてブドウ糖に分解される時の速度をゆるやかにして血中のブドウ糖濃度の上昇をおだやかにします。

【吉野家公式通販ショップ販売概要】

販売商品	「トク牛サラシアプレミアム」8袋 4,500円(税込4,860円) 「トク牛サラシアプレミアム」20袋 10,700円(税込11,556円) 冷凍牛丼の具&「トク牛サラシアプレミアム」8袋 3,835円(税込4,142円)
販売場所	吉野公式通販ショップ https://e-shop.yoshinoya.com/ 吉野公式ショップ楽天市場店 https://www.rakuten.ne.jp/gold/yoshinoya-shop/ 吉野公式ショップPayPayモール店 https://paypaymall.yahoo.co.jp/store/yoshinoya-shop/top/ 吉野公式ショップdショッピング店 https://shopping.dmkt-sp.jp/partner/yoshinoya/?pcode=076 吉野公式ショップAmazon店 https://www.amazon.co.jp/stores/page/5DFDB503-08D3-4A7E-981B-0D5AEBB99ACF

【イオン販売概要】

販売商品	「トク牛サラシアプレミアム」1袋~ イオン、イオンスタイル特別価格 458円(税込494.64円)
販売場所	イオン、イオンスタイル約360店舗(北海道・九州・沖縄除く)

【販売開始特別記念キャンペーン概要】

場所	期間	実施内容
吉野家 赤坂三丁目店 吉野家 虎ノ門店 吉野家 ビエラ岸辺健都店	7月11日(月)10時~ 7月20日(水)15時	3店舗限定で、店頭にて「トク牛」を1個から販売します。販売価格は468円(税込505円)です。商品購入希望の方は店舗従業員へお声がけください。
吉野家 公式通販ショップ https://e-shop.yoshinoya.com/	7月11日(月)10時~ 7月19日(火)10時	冷凍牛丼の具10袋を購入すると「トク牛サラシアプレミアム」1袋をプレゼントします。
	7月11日(月)10時~ 8月1日(月)10時	「トク牛」8袋、「トク牛」20袋、冷凍牛丼の具&「トク牛」8袋を購入しただくと、送料無料となります。

News Release

■ 吉野家は食生活を改善する健康な食事を提供し、人々の暮らしの豊かさに貢献します

吉野家は明治32年(1899年)、東京日本橋の魚河岸で創業し、創業以来123年、「うまい、やすい、はやい」牛丼を提供することにこだわり続け、全てのお客様に喜んでいただける商品とサービスを追求してきました。

特に、主力商品である「牛丼」は誰もが楽しみいただけるよう、時代や社会構造の変化と共に変わりゆくお客様の暮らしにに応じて提供方法を拡大し続けています。現在、全国にある1,191店舗(2022年5月末時点)で出来立ての「牛丼」を店内飲食、テイクアウト、ドライブスルー、各種デリバリーサービス、ドラッグストアで提供するほか、ご家庭で手軽に吉野家の味を楽しめる「冷凍牛丼の具」を2013年以降、吉野家公式通販ショップ や宅配事業サービス、総合スーパーなどで販売しています。

現在、高齢化社会が進むにつれ、生活習慣病の予防やアンチエイジングなど生活者の健康ニーズは高まりつつあります。安心健康で豊かな食事を提供することは、日常食の担い手である吉野家の重要な社会価値と考えており、吉野家は伝統の味を守りながら改良を加えて新たな商品を生み出し、「食生活の改善に役立つ牛丼」の商品開発・販売にも取り組み続けています。

【「食生活の改善に役立つ牛丼」の取り組み】

販売開始時期・場所	販売商品	商品特色	主な対象者
2015年5月～ 全国店舗※1	「ベジ牛」	11種類の温野菜を使用した一日に必要なとされる野菜の量の半分を一度に摂れる。	野菜をたくさん、おいしく摂りたい方。
2017年2月～ 公式通販ショップ	吉野家のやさしいごはん® 「やわらかいタイプ」 「きざみタイプ」 (冷凍牛丼の具)	高齢者の皆様や介護中の皆様の食べる喜びや食欲増進の一助として。弱い力で噛める“やわらかいタイプ”と舌でつぶせる“きざみタイプ”の2種類の商品を展開。	咀嚼・嚥下機能が低下した方。
2017年3月～ 公式通販ショップ	「サラシア牛丼の具」 (冷凍牛丼の具)	外食チェーン初の機能性表示食品。サラシノール配合。	食後の血糖値が気になるけど、牛丼を食べたい方
2017年7月～ 全国店舗	「サラシア牛丼」	機能性表示食品と同じサラシアを使った牛丼を店舗で初めて販売。	食後の血糖値が気になるけど、牛丼を食べたい方
2018年2月～ 公式通販ショップ	「ペプ牛」「GABA牛」	「ペプ牛」はグロビンペプチド入り牛丼の具、「GABA牛」はギャバ入り牛丼の具のいずれも機能性表示食品。	「ペプ牛」は食後の血中中性脂肪が気になる方、「GABA牛」は自律神経のバランスと血圧が気になる方。
2019年5月～ 全国店舗	「ライザップ牛丼」	ライザップとの共同開発した低糖質・高タンパク商品。ご飯ではなくサラダを牛丼の具と合わせて提供。	ボディメイクが気になるけれど、牛丼を食べたい方。
2020年10月～ 全国店舗	「だしサプリ」	食事にかけて食べる小袋入り調味液の機能性表示食品。ペプチド、サラシア、ローズヒップ、ギャバの4種類を展開。	ペプチド、サラシア、ギャバは前日の通り。ローズヒップは体脂肪が気になるけれど、牛丼を食べたい方。
2020年11月～ 公式通販ショップ	吉野家のやさしいごはん® 「やわらか牛丼の具」 「きざみ牛丼の具」 (レトルト食品)	UDF規格※3に対応した常温商品。弱い力で噛める“やわらかいタイプ”と舌でつぶせる“きざみタイプ”の2種類がレトルト商品に。	咀嚼・嚥下機能が低下した方。
2022年7月～ 公式通販ショップ イオン、イオンスタイル※2	「トク牛サラシアプレミアム」 (冷凍牛丼の具)	外食チェーンで初めて特定保健用食品の許可を獲得した商品。2017年に販売した「サラシア牛丼の具」「サラシア牛丼」よりもサラシノールを1.7倍配合した、健康効果がさらに高い。	糖の吸収を抑え、食後血糖値の上昇をゆるやかにしたい方。

※1表内に全国店舗と表記がある場合は、いずれも一部店舗を除く ※2 北海道・九州・沖縄を除く ※3日本介護食品協会が制定したユニバーサルデザインフード規格

News Release

■ 吉野家が「食後の血糖値上昇を緩やかにする牛丼」をテーマとする理由

吉野家が「食後の血糖値上昇をゆるやかにする」ことに着眼したのは、食後高血糖を気にして丼ものから遠ざかっているお客様にも安心してお召し上がりいただける牛丼を提供し続けたいという思いからです。食後の高血糖は3大生活習慣病のリスク因子であり、高血糖により生じる糖化は、様々な疾病や老化の原因であることがわかってきています。

血糖値は一定以上に保たれている必要がありますが、食後の血糖値が高い状態が続くことは糖尿病の境界領域の人だけでなく、一般の人にとっても肥満・老化・病気のリスクとなります。それは食後に血糖の高い状態が続くと、血糖と身体の中のたんぱく質が結びつく「糖化」が生じやすくなるためです。「糖化」は血管壁の老化を進行させ、動脈硬化やアルツハイマー等様々な疾病リスクを高めます。また皮膚のコラーゲンが糖化されるとしわや黄ばみの原因ともなります。

また、日本人を含むアジア人は糖尿病になりやすい体質であると言われており、糖尿病とその予備軍は合わせて2,000万人^{※4}にも達すると言われていています。

糖質は必須の栄養素なので、食後の血糖値を上げ過ぎずうまく糖質を摂取することが重要です。血糖値は毎食後に誰でも上がるものではありませんが、「トク牛サラシアプレミアム」は使用の都度、食後の血糖値の上昇をゆるやかにします。健康診断で「異常なし」でも食後に眠くなる、段々健康診断の数値が上がっているなど気になることがあれば食事に血糖値対策を取り入れて食後の高血糖に気を配り、生活習慣を改善して健康的な毎日をお過ごしください。

※4 参照元

国立国際医療研究センター糖尿病情報センター

<http://dmic.ncgm.go.jp/general/about-dm/010/010/04.html>

厚生労働省 平成 28 年 国民健康・栄養調査結果の概要(P8-図 2)

https://www.mhlw.go.jp/file/04-Houdouhappyou-10904750-Kenkoukyoku-Gantaisakukenkouzoushinka/kekkagaiyou_7.pdf

＜お客様のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 お客様相談室
TEL 0120-69-5114(受付時間 9:00～16:00)

＜報道関係者のお問い合わせ先＞
株式会社吉野家 企画本部 広報担当
TEL 03-5651-8620
MAIL press@yoshinoya.com