

各位

2018年11月14日
株式会社吉野家

「ビエラ岸辺健都店」(大阪府吹田市)にて 吉野家の機能性表示食品と 「吉野家のやさしいごはん[®]」を販売スタート

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)の子会社である株式会社関西吉野家(本社:大阪府大阪市中央区 代表取締役社長 岡田英治、以下関西吉野家)は、11月17日(土)12時に、北大阪健康医療都市(愛称:健都)の商業施設「VIERRA岸辺健都」内に吉野家「ビエラ岸辺健都店」をオープンいたします。

同店では、吉野家店舗で初めて「機能性表示食品」がテイクアウトできるようになります。また、これまで業務用を中心に展開しておりました「吉野家のやさしいごはん[®]」シリーズを初めて店舗で販売いたします。

■吉野家「ビエラ岸辺健都店」 店舗概要

所在地 大阪府吹田市岸辺新町5-45
電話番号 06-6318-6400
営業時間 24時間 席数 26席

■吉野家の「機能性表示食品」シリーズ

2017年3月6日より外食チェーンとして初めてとなる機能性表示食品であり、食事から摂取した糖の吸収をおだやかにし、食後の血糖値の上昇をゆるやかにする機能があるサラシア入り牛丼の具「サラ牛」をはじめ、食後の血中中性脂肪の上昇を抑える機能がある牛丼の具「ペプ牛」と、血圧が高めの方に適した機能がある牛丼の具「GABA牛」を、全国の吉野家初の試みとして店頭にてテイクアウト販売します。吉野家の「牛丼のうまさ」はそのままに、生活習慣病対策ができる「機能性表示食品」です。これまでは、吉野家の公式通販ショップ(<https://e-shop.yoshinoya.com/>)、楽天、Amazon等通信販売中心に販売を行ってまいりましたが、ビエラ岸辺健都店では、特別販売価格でご利用いただけます。

●外食チェーン“初”機能性表示食品！食後の血糖値上昇を緩やかにする牛丼の具「サラ牛」

「サラ牛」に含まれる「サラシア由来サラシノール」は、インドやスリランカなどで、古くから健康維持のために、お茶などとして愛飲されてきた天然植物「サラシア」に含まれる成分で、食事から摂取した糖の吸収をおだやかにし、食後の血糖値の上昇をゆるやかにする機能があることが報告されています。

●食後の血中中性脂肪の上昇を抑える牛丼の具「ペプ牛」

「ペプ牛」には、グロビン由来バリン-バリン-チロシン-プロリン(以下グロビンペプチド)が含まれています。グロビンペプチドとは豚の血液に含まれるタンパク質を酵素分解して得られる成分で、食べた脂肪の吸収を抑制し、食後の血中中性脂肪の上昇を抑える機能があることが報告されています。

●血圧低下効果が得られる牛丼の具「GABA牛」

「GABA牛」には、血圧低下効果が得られることが実証されているギャバが含まれています。ギャバとは、野菜や果物に多く含まれるアミノ酸の一種で、ヒトの体内では神経伝達物質として重要な働きを担っています。また「GABA牛」は従来の吉野家「牛丼の具」と比べて塩分を25%カットしており、塩分を気にされる方にも安心してお召し上がりいただけます。

商品名	サラ牛	ペプ牛	GABA 牛
			
分類	機能性表示食品		
届出番号	B269	C110	C119
機能性関与成分	サラシア由来サラシノール 0.3mg	グロビン由来バリン-バリン-チロシン-プロリン 6mg	GABA 12.3mg
届出表示	本品にはサラシア由来サラシノールが含まれます。サラシア由来サラシノールは、食事から摂取した糖の吸収をおだやかにし食後血糖値の上昇をゆるやかにする機能があることが報告されています。	本品にはグロビン由来バリン-バリン-チロシン-プロリンが含まれます。グロビン由来バリン-バリン-チロシン-プロリンには、食後の血中中性脂肪の上昇を抑える機能があることが報告されています。	本品には GABA が含まれます。GABA には血圧が高めの方に適した機能があることが報告されています。
内容量	135g		
摂取目安量	一日当たり一袋を目安にお召し上がりください。		
摂取方法	<ul style="list-style-type: none"> ● 丼ぶりに盛ったごはんの上にかけて「牛丼」としてお召し上がりください。 ● 成分が沈殿している場合があります。よく振り混ぜて、汁をすべてかけてください。 		
摂取する上での注意事項	一日の摂取目安量を守ってください。糖尿病の薬（サラ牛）あるいは降圧剤（GABA 牛）を服用されている方は使用前に医師、薬剤師に相談してください。		
価格（税込）	「サラ牛」「ペプ牛」「GABA 牛」ともに 400 円		

*これらのテイクアウト商品は、すべて「冷凍牛丼の具」であり、この商品にはごはんは付きません。

機能性表示食品は吉野家の公式通販サイトでも購入いただけます。

<https://e-shop.yoshinoya.com/shop/c/c20/>



■「吉野家のやさしいごはん®」シリーズ

「吉野家のやさしいごはん®」シリーズは、いつまでも「おいしく、楽しく、食べたいものをお召しあがりいただきたい」という思いから誕生した吉野家の高齢者向け商品です。ご家族の記念日や季節の行事など、イベント時の手軽なお食事にも最適です。

吉野家の業務用商品「吉野家のやさしいごはん®」として 2017 年 2 月に第 1 弾「牛丼」（「やわらかタイプ」と「きざみタイプ」）、2017 年 9 月には第 2 弾として「豚丼」（「やわらかタイプ」と「きざみタイプ」）を発売。2018 年 6 月にはお客様からの要望を受け第 3 弾「うなぎの蒲焼き」も発売。「やわらかタイプ」に加え、ひつまぶしでも楽しめる「きざみタイプ」と小骨がほとんど気にならず食べやすい「通常タイプ」の 3 種類を同時に発売しました。

「吉野家のやさしいごはん®」シリーズの「牛丼」「豚丼」は、弱い力で噛むことができる“やわらかタイプ”と舌でつぶすことができる“きざみタイプ”とそれぞれ 2 種類があります。食塩相当量は 0.9g となっております。「うなぎの蒲焼き」は、通常のうなぎには小骨が有り、身をやわらかくすると小骨が目立ってしまいますが、当社開発の骨加工法と広島県が開発した凍結含浸法で加工することで、スプーンでそのまま食することが出来るうなぎを開発することができました。塩分量もタレを充分にかけていただいても 1 食 1g 程度になるように調整しております。

■「吉野家のやさしいごはん®」シリーズ

牛丼（やわらかタイプ） 豚丼（やわらかタイプ） うなぎの蒲焼き（小骨がほとんど気にならない）



牛丼（きざみタイプ）

豚丼（きざみタイプ）

うなぎの蒲焼き

（小骨がほとんど気にならない、皮までやわらか）



白米で提供 430 円

白米で提供 400 円

白米で提供 840 円

おかゆで提供 480 円

おかゆで提供 450 円

おかゆで提供 890 円

※いずれも税込の金額です。テイクアウトもご利用いただけます。

<この件に関するお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報：寺澤・海老名

TEL 03-5651-8620