

## 吉野家と女子栄養大学の連携商品「牛丼ON野菜」 スマートミール®の認証を取得

－ 販売店舗数は外食認証事業者の中で最多 －

株式会社吉野家ホールディングス（代表取締役社長：河村泰貴、以下吉野家）と学校法人香川栄養学園女子栄養大学（学長：香川明夫、以下女子栄養大学）は、2023年6月に産学連携包括協力協定を締結し、本協定の連携第一弾としてリニューアルした商品「牛丼<sup>おん</sup>ON野菜」をスマートミール®の「しっかり」の基準へ届出し、「健康な食事・食環境」コンソーシアムが審査した結果、2023年8月に認証されたことをお知らせします。

スマートミール®の認証を取得した「牛丼ON野菜」は、栄養バランスを考慮してしっかり食べたい方向けの美味しさと健康を兼ね備えた商品です。牛丼にガーリックを利かせた胡麻油をからめた温野菜5種類（赤ピーマン・ブロッコリー・かぼちゃ・れんこん・ヤングコーン）を添えており、一食で理想のタンパク質量と成人が1日に必要とする野菜量（350g）の4割超を摂ることができます。栄養監修は女子栄養大学栄養学部の浅尾貴子専任講師が行いました。「牛丼ON野菜」は吉野家の「クッキング&コンフォート」スタイル店舗限定で販売中です。

「牛丼ON野菜」 [https://www.yoshinoya.com/menu/cc/gyudon\\_yasai/](https://www.yoshinoya.com/menu/cc/gyudon_yasai/)

「クッキング&コンフォート」スタイル <https://www.yoshinoya.com/kodawari/how-to-spend/>



この度、認証を受けたスマートミール®は一食の中で主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷりで食塩のとり過ぎにも配慮した健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事であることを意味しています。スマートミール®基準は厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」等に基づき設定された基準を満たす必要があり、認証種類は「ちゃんと」と「しっかり」の二基準があります。2023年8月現在、認証事業者は518件あります。その内、外食の認証事業者は101件あり、吉野家は外食の認証事業者の中で最大の販売店舗を要する事業者となっています。

スマートミールについて <https://smartmeal.jp/smartmealkijun.html>

スマートミールの認証事業者一覧 <https://smartmeal.jp/cn4/pg3462.html>



## ● 株式会社吉野家

吉野家は日常食の担い手であり、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、栄養機能を専門分野とする研究者を外部から招聘し、専門的知見や技術開発成果を各施策へ応用する素材開発部を設置しています。素材開発部では、「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や健康に関するエビデンスの蓄積およびマーケティング活動への活用、SDGs観点での素材の有効活用などを日々進めています。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てまいります。

【株式会社吉野家】 <https://www.yoshinoya.com/>

「牛丼」を中心にバラエティ豊かな商品を提供する外食チェーン。1899年（明治32）年創業。

代表者：代表取締役社長 河村 泰貴

本社：東京都中央区日本橋箱崎町36番2号 Daiwa リバーゲート 18階

事業内容：日本国内における牛丼等のファストフード店経営及びフランチャイズ店舗への経営指導等

## ● 学校法人香川栄養学園 女子栄養大学

女子栄養大学は食事による予防医学を目的として設立された食と健康の総合学園で、「実践栄養学（日常に栄養の考え方を取り入れ、実行することに価値がある）」を理念としています。国民食としても人気の吉野家の牛丼は、各店舗で素材から調理された料理であり、牛肉のタンパク質やミネラルをはじめとした素材由来の栄養素を美味しく摂ることができる食事を提供しています。これをより多くの方に継続的にご利用いただくことで、外食における健康の維持向上につながるものと考えています。今後は、吉野家にご来店経験のないお客様や、外食時に身体を気遣うお客様にもご利用いただくきっかけとなるよう、特に野菜摂取量の加増と食塩相当量セーブの視点から、社会の皆様役立つ共同開発も進めてまいります。

【学校法人香川栄養学園 女子栄養大学】 <https://www.eiyo.ac.jp/>

埼玉県坂戸市と東京都豊島区にキャンパスをもつ、栄養学の単科大学。

1933年の開設以来、90年の伝統と実績を持つ。「食により人間の健康の維持・改善を図る」ことを建学の精神とし、多くの栄養士、管理栄養士、養護教諭、家庭科教諭、臨床検査技師等を輩出している。

人々の暮らしに栄養学を生かすため、「計量カップとスプーン」や「四群点数法」などの食事法を考案、普及に取り組む。栄養学の実践を通して社会に貢献することを使命とし、企業との包括連携協定数は、本協定を含め34件。

代表者：学長 香川明夫

所在地：坂戸キャンパス：埼玉県坂戸市千代田3-9-21 / 駒込キャンパス：東京都豊島区駒込3-34-3

<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  
TEL 03-5651-8620  
[press@yoshinoya.com](mailto:press@yoshinoya.com)

学校法人香川栄養学園  
女子栄養大学  
広報部 学園広報課  
TEL 03-3915-3668  
[gkoho@eiyo.ac.jp](mailto:gkoho@eiyo.ac.jp)