

吉野家の牛肉をもっと食べたい方に朗報！ 外食“初”機能性表示食品『だしサプリ』活用メニュー、 2月20日(木)から販売開始

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、2020年2月20日(木)11時から外食初の食事にかけて食べる機能性表示食品『だしサプリ』を活用したメニューを全国の吉野家店舗*で販売いたします。*一部店舗では販売していません。

■ 外食“初”の機能性表示食品『だしサプリ』活用メニュー

『だしサプリ』は、株式会社吉野家ホールディングスが開発した外食初の「機能性表示食品活用メニュー」です。小袋に入ったスープ状の『だしサプリ』を、牛丼や定食のみそ汁などにかけるだけで手軽に健康の維持・増進を目指すことができます。

(参考)

【吉野家「サラ牛開発秘話」】 https://e-shop.yoshinoya.com/shop/pages/health_interview.aspx

【吉野家「サラ牛開発エピソード」】 https://e-shop.yoshinoya.com/shop/pages/health_salagyu.aspx

『だしサプリ』は全部で4種類あり、健康の悩みに合わせてお選びいただけます。“牛丼のうまさ”はそのままに、手軽に生活習慣病対策ができます。



<だしサプリ商品概要>

販売開始:2020年2月20日(木)11時より販売開始

価格:各種[10袋]1,000円+税

お食事注文の方に、1袋102円+税でご提供します。

※テイクアウトできます。

※味の感じ方には個人差があります。

※一部の店舗では販売していません。

■ 4種類の機能性

ペプチド

中性脂肪が気になる方にお勧めです。「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。

News Release

サラシア

血糖値の気になる方にお勧めです。「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、飲料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効果があることが報告されています。

これまでのサラシア牛丼を「だしサプリー」としてリニューアルするにあたり、富士フィルム株式会社の機能性食品用原料サラシアパウダーを採用しました。同社のサラシアパウダーは独自技術によって特有の苦みが抑えられているため、「だしサプリー」として美味しく様々なメニューにお使いいただくことが可能になりました。

ローズヒップ

内臓脂肪・皮下脂肪を減らす働きが報告されており、体脂肪の気になる方にお勧めです。美肌効果やアンチエイジング効果が注目されるローズヒップですが、実は体脂肪を減らす働きのあるポリフェノール成分「ローズヒップ由来ティロロサイド」が含まれています。

GABA

高めの血圧が気になる方にお勧めです。血圧低下効果が報告されています。GABA 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。

機能性表示食品届出情報

商品名	届出番号
サラシア	E204
GABA(ギャバ)	E205
ペプチド	E206
ローズヒップ	E207

【だしサプリーのお召し上がり方】 お薦め例

吉野家ホールディングス 素材開発部部长/農学博士 辻智子

だしサプリーは、牛丼だけでなくその他の丼や定食と注文することができます。

牛丼、みそ汁、生野菜サラダのいずれかまたは全てに、だしサプリーをまわしかけます。だしサプリーを牛丼にかけるときは、牛肉全体に円を描くようにかけると牛丼全体にまんべんなくかかります。

だしサプリー1袋には、1日に必要な機能性成分が入っていますので、できるだけ残さず全量を召し上がってください。



<本件のお問い合わせ先>

株式会社吉野家 企画本部 広報担当 寺澤

TEL 03-5651-8620