

報道関係者各位

ジェイフロンティア株式会社

2024年9月30日

ジェイフロンティアと東京農業大学の上地由朗教授が共同開発「SOKUYAKU 低糖質米」
良食味米「コシヒカリ」を用いたおいしい低糖質米を収穫

ジェイフロンティア株式会社（本社：東京都渋谷区、代表取締役社長執行役員：中村篤弘）は、「人と社会を健康に美しく」という経営理念のもと、自社オリジナルの医薬品、健康食品、化粧品を販売する D2C 事業（EC・通販事業）を展開しています。

2018 年 12 月から東京農業大学農学部の上地由朗教授と共同で進めている「低糖質米開発プロジェクト」では、コシヒカリを用いて粒が大きくアミロース含量が高いコメを作るための栽培条件や各種要因を検証しました。その結果、美味しさを保ちながら糖質を抑えたコメの栽培手法を見いだし、特許出願中の SOKUYAKU 低糖質米を収穫しました。



■ SOKUYAKU 低糖質米

SOKUYAKU 低糖質米が生産されている岐阜県郡上市和良町は、昼夜の気温差が大きく、これがコメの甘みを引き出すのに役立っています。清らかな水が豊富なこの地域の水質は、コメの品質に大きく影響しており、肥沃な土壌がコメの栄養を豊かにし、味わい深い低糖質のコメを育てています。今年が初めての生産となりますが、コシヒカリの美味しさそのままに低糖質化を実現しています。

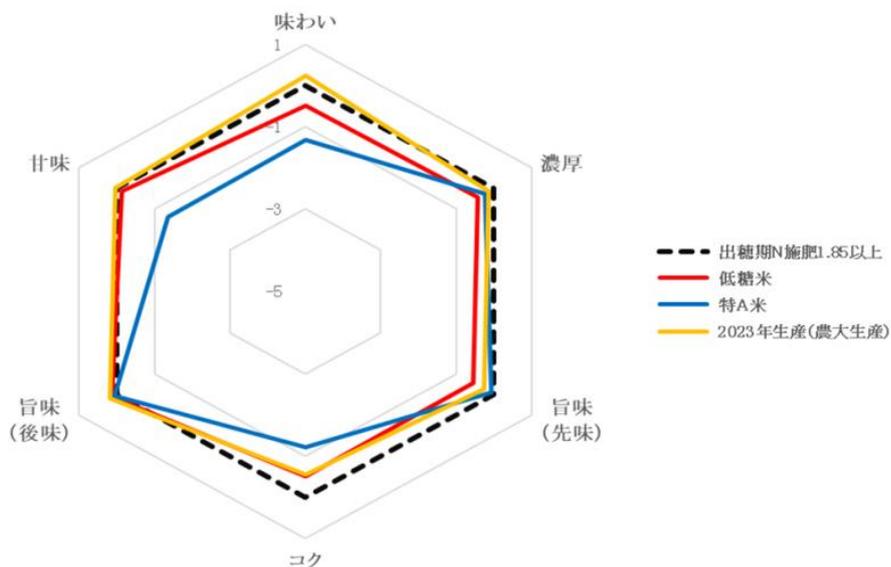
■「低糖質米開発プロジェクト」について

良食味米は、コメでデンプンの一つであるアミロース含量が低いいため、糖質が吸収されやすいことが明らかになっています。そのため、健康的な食生活を志向する方や糖質制限が必要な方が良食味米を食事に取り入れる場合には、摂取タイミング・摂取量を制限しなければならず、純粹に食事を楽しむことができない現状があります。そこで、糖質の吸収を抑えるために、糖質の分解スピードが緩慢な高アミロース品種の開発や他穀物とのミックス食品の開発・提供が行われています。

「低糖質米開発プロジェクト」は、高アミロースの新たなコメを開発するのではなく、古くからその食味の良さで日本人から愛されている良食味品種である「コシヒカリ」の「おいしさ」を損なわずにアミロース含量を上昇させる手法を確立し、“美味しさ”と“低糖質”を両立するコメの開発を目指すプロジェクトです。

2018年から、当社と東京農業大学の上地由朗教授が共同で進めており、5年の検証結果について、粒が大きくアミロース含量が高いコメを作るための栽培条件や各種要因などの検証を行った結果、美味しさそのままに糖質を抑えたコメの栽培手法を見いだし特許出願中です。2024年に栽培した低糖質米のイネ刈りを実施致しました。

■低糖質米のおいしさを実現



※試験機関:ユーロフィンQKEN株式会社 2023年3月
本検査結果は、受領した試料について当社の保有する機器で検査した結果であり、当該試料の母集団を保証するものではありません

■東京農業大学

大学名:東京農業大学(Tokyo University of Agriculture)

URL:<https://www.nodai.ac.jp/>

設立:1891年

所在地:〒156-8502 東京都世田谷区桜丘 1-1-1

■会社概要

会社名 : ジェイフロンティア株式会社 (東証グロース 証券コード: 2934)

設立 : 2008年6月

代表者 : 代表取締役社長執行役員 中村 篤弘

本社 : 〒150-0031

東京都渋谷区桜丘町9-8KN渋谷3-4階

資本金 : 516,583 千円 (2024年2月末現在)

URL : <https://jfrontier.jp/>

公式サイト : <https://wellness.sokuyaku.jp/>

【本リリースに関するお問い合わせ先】

ジェイフロンティア株式会社 広報担当: 商品企画部 木下

電話: 03-6427-4662 FAX: 03-6427-5969 MAIL: kishita@jfrontier.jp