

吉野家と女子栄養大学が産学連携包括協力協定を締結

－ 連携第一弾は「牛丼」のスマートミール化 －

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、健康・食・栄養の分野で産学連携を図ることにより、産業、社会の発展に貢献することを目的とした産学連携包括協力協定を本日締結しました。

吉野家ホールディングスが運営する外食チェーン「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、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することに尽力しています。「健康的な食事」という目標に向かって、吉野家の商品開発や飲食業における運営ノウハウと女子栄養大学のアカデミックな食材の栄養価、調理への知見を持ち寄って連携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、美味しく健康な食生活を提案してまいります。

“理想のタンパク質量”と“1日に必要な野菜の約半分”両方を摂れる 女子栄養大学監修の「牛丼ON野菜」を吉野家の一部店舗で販売

本協定の連携第一弾として、吉野家の「牛丼」のスマートミール化を図ることに取り組みました。スマートミール化を図る上で、吉野家の一部店舗*で提供中の理想のタンパク質量を摂れる「牛丼」と温野菜と一緒に味わえる「牛丼ON野菜」に着目し、本商品をスマートミール基準に適合した内容にリニューアルしてスマートミール認証審査へ提出しました。栄養監修は女子栄養大学栄養学部専任講師の浅尾貴子が行いました。「牛丼ON野菜」は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）を添えた商品です。本商品のスマートミール化にあたり、温野菜5種類の量を従来の2倍にして成人が1日に必要とする野菜量（350g）の4割超を摂れるようにし、塩分量を調整しました。現在スマートミール認証を審査中の「牛丼ON野菜」は6月1日より吉野家の一部店舗*で販売中です。

Smart Meal
スマートミール

[申請中]
栄養バランスを考えて「しっかりと」食べたい方に

詳しくはこちら

女子栄養大学監修
栄養バランスを整えました。

1食の中で主食、主菜、副菜が揃い野菜がたっぷり食塩のとり過ぎにも配慮しています。

牛丼ON野菜

並盛 **598円** (税込 **657円**)

野菜等140g以上
たんぱく質 23.1g
脂質 24.8g
炭水化物 104.1g
食塩相当量 3.1g
732kcal

*写真はイメージです。*食量は写真と異なる場合があります。*スマートミールは、健康になり、生活習慣病が予防できるわけではありません。健康づくりには、スマートミールのような、栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かす、睡眠、運動を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。また、現在治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。

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

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のことです。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。「牛丼ON野菜」は後者の基準へ申請中です。

■ 「牛丼ON野菜」について

栄養バランスを考え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。吉野家の「牛丼」は並盛でタンパク質量が20gです。このタンパク質量は一度に摂る量として多すぎず少なすぎず、筋合成に理想的なタンパク質を摂取できます。牛肉は体内で合成できない9つのアミノ酸を十分に含む質の良いタンパク質と、さらに鉄や亜鉛といった新陳代謝には重要ですが欠乏しやすいミネラルを豊富に含んでいるからです。このため、「牛丼ON野菜」は一食で理想のタンパク質量が摂れる「牛丼」と1日に必要な野菜の約半分を摂れる温野菜の両方を味わえます。牛丼は吉野家ならではの牛丼のうまさを、温野菜はガーリックを利かせた胡麻油が野菜本来の味わいを引き立てています。一食における温野菜の量は145gで、緑黄色野菜とブロッコリー、かぼちゃ、赤ピーマンと食物繊維の摂れるれんこん、ヤングコーンと様々な食材の栄養と歯触りも楽しめる商品設計となっています。スマートミールの「しっかり」の基準に申請中のサイズは並盛で、「牛丼ON野菜」並盛の価格は本体価格598円（税込657円）となります。

※「牛丼ON野菜」を販売中の吉野家の一部店舗

「牛丼ON野菜」は吉野家の「クッキング&コンフォート」スタイルの店舗でのみ限定販売している商品です。吉野家はオリジナリティのある商品とサービスでも多くのお客様に満足を提供するため、時代に応じて随時アップデートを行っており、2016年より客層や利用シーンの拡大に伴い、「作りたての商品を、快適な食事空間で楽しんでいただく」ことを軸としたサービススタイルを提供する「クッキング&コンフォート」スタイルの店舗を導入しました。このスタイルの店舗はテーブル席を多く配置し、ご家族連れや女性をはじめグループ利用が多いことが特徴です。店内にはドリンクバーがあり、ちょっとしたカフェとしても利用できます。スマートフォンやパソコン、ゲーム機器を充電できるコンセントも備えています。「クッキング&コンフォートスタイル」の店舗では限定メニューを提供しており、「牛丼ON野菜」は限定メニューのひとつです。2023年4月現在、「クッキング&コンフォート」の店舗は全国に250店舗以上あり、全国の吉野家の店舗数1,202店舗の約5分の1を占めています。

【「クッキング&コンフォート」スタイルの店舗一覧】

https://stores.yoshinoya.com/yoshinoya/spot/list?c_d1=0&category=0101002

【「クッキング&コンフォート」限定メニュー】

<https://www.yoshinoya.com/menu/cc/>





● 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33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

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
skoho@eiyo.ac.jp