

平成 28 年 5 月 13 日

報道機関 各社 様

## 凍り豆腐の最新健康機能性研究に関する

### 記者会見のご案内

長野県凍豆腐工業協同組合  
(こうや豆腐普及委員会)  
理事長 登内英雄

謹啓

時下ますますご清祥のこととお喜び申し上げます。

また、平素は当組合の運営につきまして格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

さて、昨年、一昨年の「凍り豆腐の健康機能性研究に関するご報告」に引き続き、本年度も関連する研究結果についてご報告いたします。

今回は、「凍り豆腐にレジスタントタンパクが多く含まれる理由」について、そのメカニズムを明らかにし、論文が Japanese Pharmacology & Therapeutics の 2016 年 4 月号に掲載されました。

つきましては、下記のとおり記者会見を開催し発表しますので、ご多用中大変恐縮ですが、取材いただければ幸いです。

敬具

記

- 1 日時 : 平成 28 年 5 月 18 日 (水) 12 時 30 分～
- 2 場所 : 長野市 ホテルメトロポリタン長野  
2 階 「千曲」
- 3 内容 : 凍り豆腐の最新健康機能性研究の結果について
- 4 発表者 : こうや豆腐普及委員会  
委員長 登内英雄  
技術部門長 村澤久司、研究員 石黒貴寛
- 5 連絡先 : 長野県凍豆腐工業協同組合・全国凍豆腐工業協同組合連合会  
(事務局) 長野市中御所岡田 131-10 長野県中小企業会館 5 階  
TEL 026-227-6171 FAX 026-226-6695  
専務理事 古畑洋一

\* なお、本会見に係る学術的、技術的な照会は村澤部門長へお願いします。  
(照会先) 旭松食品(株)研究所長 TEL 0265-26-6492

2016年5月13日

こうや豆腐普及委員会

## なぜ？凍り豆腐にレジスタントタンパクが多く含まれている理由

### ・2014年5月研究発表

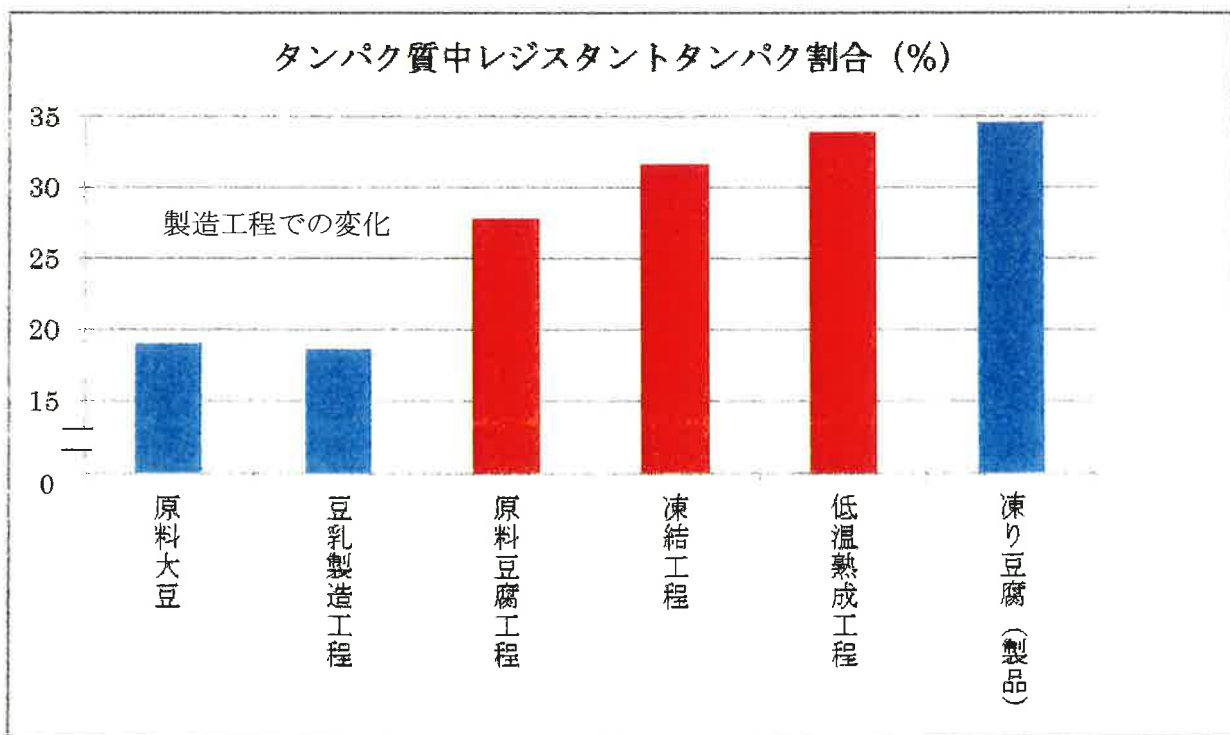
凍り豆腐にはコレステロール調節・食後の中性脂肪上昇を抑制する作用があることが分かりました。その要因として凍り豆腐にはレジスタントタンパクが豊富に含まれていることが判明しました。

### ・2015年5月研究発表

凍り豆腐のレジスタントタンパクの機能性について、より詳細なメカニズムを検討し、脂質の吸収抑制効果が実際にあることを確かめました。

### ・今回の研究では

「なぜ、凍り豆腐にレジスタントタンパクが多く含まれているのか」について研究してきました。その結果、秘密は凍り豆腐の製造工程にあり、時間とエネルギーを掛ける各工程によりレジスタントタンパクを増加させていることが解明できましたので、発表させていただきます。



\* 本研究を著した論文が、*Japanese Pharmacology & Therapeutics* 誌の2016年4月号に掲載されました。