

高野豆腐で腸活！ 腸内環境改善が代謝へ関与 -5月19日記者会見～抗肥満・抗脂肪肝効果-

旭松食品株式会社（本社：大阪市、本店：飯田市、社長：木下博隆）が所属する全国凍豆腐工業協同組合連合会主催の記者会見が下記の通り開催されます。当連合会では、これまで、高野豆腐の健康機能性や、その要因と考えているレジスタントプロテインが高野豆腐中に多く含まれている理由について発表してきました。この度、最新研究が論文（Diaoほか、Int J Biol Macromol 2025）として出版されましたので、その内容について発表いたします。

記

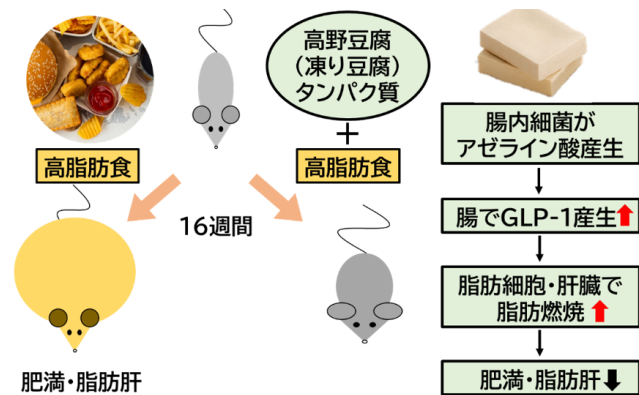
日時： 2026年5月19日（火） 13:30～14:30

場所： ホテルメトロポリタン長野 2F 「千曲」

内容： 高野豆腐の抗肥満・抗脂肪肝の効果とメカニズム

発表者： 信州大学・医学部 田中直樹 教授

高脂肪食を食べさせたマウスは通常食に比べ、体重が著しく増加し、脂肪肝となりました。一方、高野豆腐由来のタンパク質、あるいはレジスタントプロテインを高脂肪食に混ぜて、同じようにマウスに与えると、体重増加や脂肪肝の程度は軽くなりました。これらの高野豆腐由来のタンパク質を摂取すると、腸内細菌が反応し、腸内のアゼライン酸が増加しました。これが回腸でのGLP-1産生を高め、GLP-1が脂肪組織や肝臓に届き、脂肪の燃焼を促進させることが、高野豆腐由来タンパク質の体重増加・脂肪肝軽減のメカニズムと考えられました。



※なお、本記者会見はオンラインにてLIVE配信いたします。

オンライン参加ご希望の方は、別紙申込書記入のうえメールにてお申込み下さい。

(申し込み先) ueda@asahimatsu.co.jp 担当：上田

本件に関するお問い合わせ先

■報道関係者様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) 担当：上田 TEL：06-6306-5301

■お客様からのお問い合わせ先 旭松食品(株) お客様相談室 TEL：0120-306-020

受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

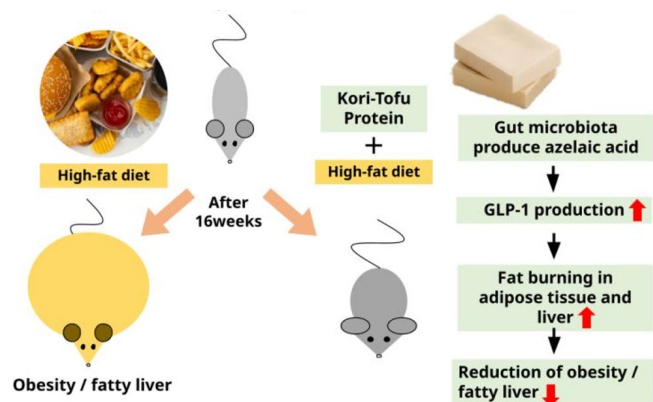
Improvement of intestinal environment metabolism with Koya-Tofu. Anti-obesity and Anti-Fatty Liver

-May 19 Press Conference-

The following press conference will be hosted by the Federation of Kori-Tofu Industrial Association, to which Asahimatsu Foods Co., Ltd. (Headquarters: Osaka City and Iida City, CEO: Hirotaka Kinoshita) belongs. The Federation has previously presented on the health functionalities (metabolic improvement and muscle maintenance, such as lowering cholesterol and preventing and improving diabetes) of Koya-Tofu and the reasons why high levels of Resistant protein are contained in it, which considers to be a factor in these effects. The latest research has been published as a paper (Diao et al., Int J Biol Macromol 2025), and we will present its contents.

Presenter: Dr. Naoki Tanaka, Prof. of Shinshu Univ.
 Date: 19th May 2026 [Tue]
 Time: 13:30-14:30
 Location: HOTEL METROPOLITAN Nagano
 1346 Minamiishi Dou-cho, Nagano,
 Nagano 380-0824, Japan
 2F “Chikuma”

Mice fed a high-fat diet gained significantly more weight than the normal diet, resulting in fatty liver. On the other hand, when protein or resistant protein derived from Koya tofu was mixed into a high-fat diet and fed to mice in the same way, the degree of weight gain and fatty liver was reduced. When consuming these proteins derived from koya tofu, gut bacteria reacted and increased azelaic acid in the gut. This increased GLP-1 production in the ileum, and GLP-1 reached adipose tissue and liver, promoting fat burning.



*This press conference will be streamed live online. If you would like to participate online, apply by email.

(Application) “ueda@asahimatsu.co.jp” Contact: Ueda

別紙

令和8年5月19日（火）13時30分～

全国凍豆腐工業協同組合連合会（こうや豆腐普及委員会）

『高野豆腐による抗肥満・抗脂肪肝効果とそのメカニズム』記者会見

オンライン参加申込書

会社名	氏名	電話番号	メールアドレス

（申し込み先）

担当：上田

ueda@asahimatsu.co.jp

TEL 06-6306-5301