

レジスタントプロテイン研究の第一人者が語る 高野豆腐の健康機能性研究の展望

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（コレステロール低下や糖尿病予防・改善効果などの代謝改善・筋肉の維持）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、その「レジスタントプロテイン」という概念の提唱者である加藤先生に今後の展望をお話いただきます。

記

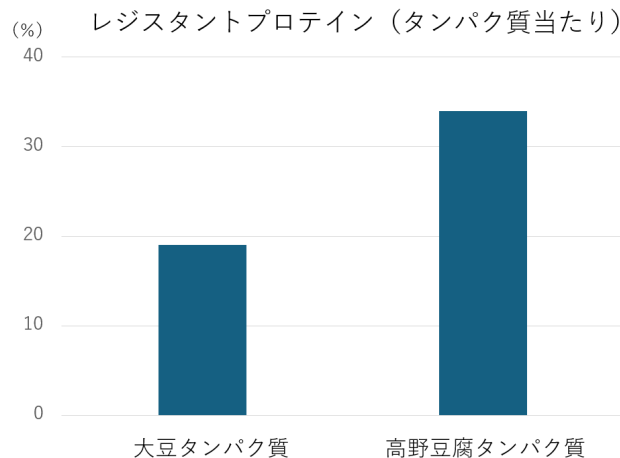
日 時： 2025年5月20日（火） 13:30～14:30

場 所： ホテルメトロポリタン長野 2F「千曲」

内 容： レジスタントプロテイン研究：そばタンパク質から高野豆腐まで

発表者： 広島大学名誉教授 加藤 範久（かとう のりひさ）

高野豆腐には様々な健康機能性が知られています。この要因としてレジスタントプロテインが深く関わっていると考えられています。「レジスタントプロテイン」という概念は、加藤先生が、そばタンパク質のコレステロール低下作用を説明する仮説から提唱されました。つまり、食事タンパク質の消化抵抗性が、一種の食物繊維のように腸管で様々な健康効果を示すのではないかとという着想です。レジスタントプロテインを中心に、高野豆腐の今後の研究の展望を加藤先生に発表いただきます。



※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

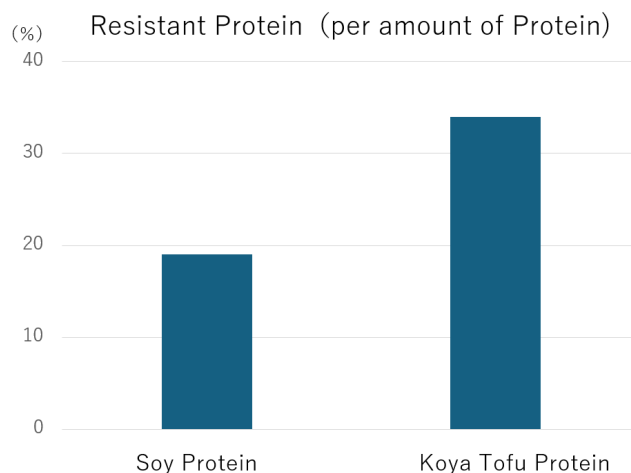
受付時間：9:00～17:00（土・日・祝日・弊社休業日を除く）

The leading researcher on resistant protein presents about health functionality of Koya tofu

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. Dr. Kato (Professor Emeritus, Hiroshima University), the proponent of the concept of “Resistant protein”, will discuss future prospects.

Presenter: Dr. Norihisa Kato, Prof. Emeritus of Hiroshima Univ.
Date: 20th May 2025 [Tue]
Time: 13:30-14:30
Location: HOTEL METROPOLITAN Nagano
1346 Minamiishi Dou-cho, Nagano,
Nagano 380-0824, Japan
2F “Chikuma”

Koya tofu is known to have various health functionalities. Resistant protein is thought to be deeply involved in this. The concept of the “Resistant protein” was proposed by Dr. Kato as a hypothesis to explain the cholesterol-lowering effect of buckwheat protein. The idea is that the digestive resistance of dietary proteins may have various health effects in the intestinal tract, like a type of dietary fiber. He will present the prospects for future research on Koya tofu, with a focus on Resistant protein.



*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7年5月20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）
『レジスタントプロテイン研究：そばタンパク質から高野豆腐まで』 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 080-3472-4552