

2023 年 8 月 23 日

健康経営の一環として運営する社員食堂にて 8 月 23 日（水）より、「タンサ活レシピ」を提供開始 社員の太りにくいカラダづくりを応援します

江崎グリコ株式会社は、昨年 6 月より腸内細菌が作る代謝物質「タンサ（短鎖）脂肪酸」の働きを広め、腸からの健康生活習慣を啓発する「タンサ脂肪酸プロジェクト」を推進しています。その一環として、本社（大阪市西淀川区）の社員食堂にて、腸内でタンサ脂肪酸を生み出すビフィズス菌と水溶性食物繊維を摂取できる「タンサ活レシピ」を 2023 年 8 月 23 日（水）より提供開始します。同時に、食堂に体組成計や啓発リーフレットを設置し、社員の太りにくいカラダづくりを応援します。

■「タンサ脂肪酸」と「タンサ活レシピ」について

「タンサ脂肪酸」とは、ビフィズス菌などの腸内細菌が水溶性食物繊維やオリゴ糖などをエサにして作る腸内細菌代謝物質です。近年の研究で、体脂肪の低減、基礎代謝の向上などの抗肥満作用をはじめ、免疫やストレスへの作用など、様々な機能を持つことが明らかになっており、江崎グリコでは腸内でタンサ脂肪酸を生み出すための活動、つまり「タンサ活」を推奨しています。そこで、ビフィズス菌入りヨーグルト 100 g と、ビフィズス菌のエサとなってタンサ脂肪酸を産生する水溶性食物繊維 2 g を 1 食で摂取できるレシピを「タンサ活レシピ」と定義し、啓発活動を展開しています。

■当社の社員食堂における「タンサ活レシピ」の提供について

当社の社員食堂は 2021 年にリニューアルを行い、「継続的なパフォーマンス（生産性）向上」をコンセプトに、健康経営の一環としておいしく健康的なメニューを提供する食堂に生まれ変わりました。混雑緩和や様々な利用ニーズ（みんなでワイワイ・一人で手軽に、等）に対応できるよう内装を変更したほか、メニューを一新し、「糖質・集中力・ストレス・疲労・減塩・カレー」をテーマとした 6 種類の定食を日替わりで楽しむことができます。



社員食堂の内装イメージ

この度、カレーを除く 5 種のメニューの中のうちひとつが日替わりで、各テーマ（糖質・集中力・ストレス・疲労・減塩）をベースとしながら、新たに「タンサ活レシピ」として、ビフィズス菌入りのヨーグルト 100g と、水溶性食物繊維 2g が取れるよう栄養計算がされ提供されます。同時に、食堂内には自身の体の状態を定期的に確認できるよう、自由に使用できる体組成計や、より良い食生活へのヒントを記載したポスター、タンサ脂肪酸とは何かを記載したリーフレットを設置し、タンサ脂肪酸の啓発を行うとともに社員の太りにくいカラダづくりへの意識づけを行います。



タンサ活レシピの一例：ごまだれサラダうどん



タンサ活レシピの一例：鮭のムニエル

■ Glico グループの健康経営について

Glico グループは存在意義（パーパス）「すこやかな毎日、ゆたかな人生」の社員における実現を目指し、社員全員が一丸となって健康経営を推進し、一人ひとりが健康の保持・増進に取り組んでいます。当グループが持続的に成長・発展し、事業を通して社会に貢献し続けるためには、働く社員自身が、心身ともに健康であり、働きがいをもっていきいきと働き続けられることが欠かせないとの考えのもと、健康維持・増進を重要な経営課題と位置づけ、社員自身の主体的な健康づくりを積極的に支援しています。

■ 江崎グリコの「タンサ脂肪酸プロジェクト」について

当社は、人々の健康寿命を延伸することをひとつの使命と考え、腸の健康と腸内細菌の研究に力を注いでいます。近年、肥満と密接に結びついた様々な疾病が人々の健康課題となる中、ビフィズス菌とタンサ脂肪酸の研究と啓発活動によって、健康寿命の延伸に寄与したいと考え 2022 年 6 月より「タンサ脂肪酸プロジェクト」を立ち上げました。生活者の方々へのタンサ脂肪酸に関する分かりやすい情報の発信と、当社独自のビフィズス菌（*Bifidobacterium animalis* ssp. *lactis* GCL2505）のヒトへの作用に関する臨床研究等を進めております。

タンサ脂肪酸プロジェクトサイト：<https://cp.glico.com/tansa/>

当社は今後もタンサ脂肪酸の研究と啓発に取り組み、皆さまの太りにくいカラダづくりを応援してまいります。

※社員食堂の利用は Glico グループ社員に限定されており、一般開放はしていません。ご了承ください。