



報道関係者 各位

2019年3月18日

大阪市立大学
株式会社グローバル・アイ
一般社団法人アスリートネットワーク

**大阪市立大学、グローバル・アイ、アスリートネットワークが連携
パフォーマンス維持・向上に期待できるお弁当の販売開始！
～3月26日（火）プレスリリースおよび試食会のご案内～**

大阪市立大学（大阪市、学長：荒川哲男、以下「大阪市大」と）と株式会社グローバル・アイ（大阪市、代表取締役：田崎和弘、以下「グローバル・アイ」）は、スポーツ競技者向けに消化が良く、早くエネルギーに変わりやすい食事（以下「スポーツ弁当」）の共同研究契約を締結し献立・レシピなどの開発を進めています。スポーツ弁当のデザインおよび周知活動については、グローバル・アイと業務提携契約をしている一般社団法人アスリートネットワーク（大阪市、理事長：柳本晶一、以下「アスリートネットワーク」）がおこない、4月15日（月）から近畿地区を中心に販売受付を開始します。

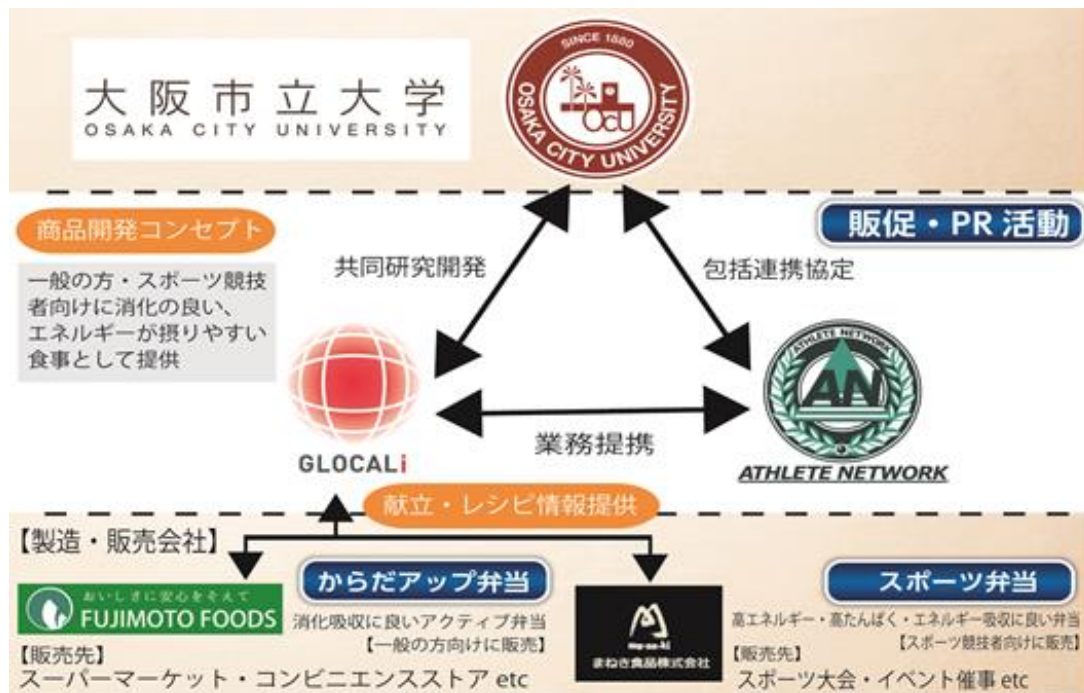
スポーツ弁当の近畿地区の製造は、まねき食品株式会社（姫路市、代表取締役社長：竹田佑一、以下「まねき食品」）がおこない、スポーツのイベントや競技などの参加者、観戦者へ弁当の注文販売をおこないます。

また、共同研究をした「スポーツ弁当」のコンセプトを生かし、一般の方々がスーパーなどで手軽に購入できる「からだアップ弁当」を5月末から販売開始予定です。「からだアップ弁当」の製造は、藤本食品株式会社（和歌山県、代表取締役社長：藤本典子、以下「藤本食品」）が製造販売をおこないます。

「スポーツ弁当」は、スポーツ競技者向けに独自のスポーツ栄養学に基づく食材や調理法を採用し、これを集約した形の献立を提供する考え方を採っています。競技の2時間くらい前に食べても胃にもたれず、且つ、パフォーマンスの維持・向上が期待できる献立にフォーカスしています。「十分なエネルギーを摂取できる献立を消化良く食べさせる」という基本コンセプトを設定し、目標カロリーを暫く1000kcal、PFCバランス（たんぱく質・脂質・炭水化物）をたんぱく質20～25%、脂質が25%程度、炭水化物が50～55%前後という構成を基本としています。

「からだアップ弁当」はスポーツ弁当のコンセプトを生かし、からだ作り、フレイル対策に取り組む高齢者の方や、ヨガやスポーツクラブ等に通っている運動愛好家の方にもお勧めのお弁当です。

大阪市大とグローバル・アイ、アスリートネットワーク、まねき食品、藤本食品は「運動と食事、元気なからだ」をテーマに健康を維持できる食事の提供をお届けしてまいります。



【商品イメージ】



※写真はイメージです。商品デザインは実際の仕様と異なる場合があります。

【商品概要】

商品名	① 「スポーツ弁当」 販売予定価格 1000円（税別）
本体価格	② 「からだアップ弁当」 販売予定価格 498円（税別）
（参考税別価格）	※販売価格はチラシ・販促・エリア・期間等により変更する場合があります。
発売日	① 「スポーツ弁当」 2019年4月15日（月）予約受付開始 ② 「からだアップ弁当」 2019年5月末から販売予定
取扱店舗	① 「スポーツ弁当」まねき食品 販売受付 ② 「からだアップ弁当」各スーパー
販売形態	常温販売
製造	① 「スポーツ弁当」まねき食品 ② 「からだアップ弁当」藤本食品

商品特徴	<p>「スポーツ弁当」</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. 高エネルギー・高たんぱく質・エネルギー吸収に良い食事 2. 消化の良い食事 3. 1食は1000キロカロリー前後、塩分6グラム程度、野菜150グラム程度、たんぱく質20～25%、脂質25%程度、炭水化物50～55%前後 4. 商品ラベルにWEBアドレスと電話番号が記載されており、からだテリ管理栄養士による無料で健康づくりのご相談をお受けいたします。 <p>「からだアップ弁当」</p> <p>スポーツ弁当のコンセプトを生かし、からだ作り、フレイル対策に取り組む高齢者の方や、ヨガやスポーツクラブ等に通っている運動愛好家の方にもお勧めのお弁当としております。</p>
------	---

【公立学校法人および会社概要】

<大阪市立大学>

(URL : <https://www.osaka-cu.ac.jp/ja>)

大阪市立大学は、2020年に創立140周年を迎える国内最初の市立の大学で、現在では日本最大級の学生数・学部数を有する公立大学であり、大阪市内に位置する唯一の総合大学です。

<グローバル・アイ> (URL : <https://www.glocal-i.com/>)

2007年に(平成19年)創業し、調理支援システム「アイシステム」を独自で開発し、医療機関の信頼ある献立・レシピや調理ノウハウをデータ化、アイシステムをハブとして全国国立病院管理栄養士協議会や国立病院機構七尾病院、大阪市立大学医学部附属病院、大阪府立大学等と共同研究。ネットワークを通じて蓄積されていく献立・レシピをさまざまなチャンネルを通じて生活者に届けています。

<アスリートネットワーク> (URL : <http://www.athlete-network.jp/>)

トップアスリートが自らの成長の過程で得た経験を、青少年の育成や高齢者の健康寿命延伸策に活かし、「健康なまちづくり」に積極的に関わることを目的としています。

その結果トップアスリートの豊かなセカンドキャリアの創造を実現します。

本件に関する問い合わせ

株式会社グローバル・アイ 企画開発 神田(こうだ) TEL06-6533-8877

《プレスリリースおよび試食会のご案内》

日時：2019年3月26日（火）14時00分より（受付開始 13時30分より）

場所：大阪市立大学 健康科学イノベーションセンター TEL06-6485-0288

〈住所〉大阪市北区大深町3-1 グランフロント大阪 北館（ナレッジキャピタル）タワーC9F

〈当日の連絡先〉090-8659-4110 グローカル・アイ 柄（つか）

1. 挨拶・ご説明 14時00分～14時40分

大阪市立大学	学長	荒川	哲男
大阪市立大学	健康科学イノベーションセンター所長	岡崎	和伸
一般社団法人アスリートネットワーク	理事長	柳本	晶一
株式会社グローバル・アイ	代表取締役	田崎	和弘
まねき商品株式会社	専務取締役	竹田	典高
藤本食品株式会社	代表取締役社長	藤本	典子

2. 試食会 14時40分～15時30分

《試食をしながらコンセプトおよび商品説明をいたします》

大阪市立大学大学院	生活科学研究科	准教授	小島	明子
同上	生活科学研究科	准教授	上田	由喜子
大阪市立大学医学部附属病院	栄養部保健主幹	塚田	定信	

※ 報道関係者様 試食会時に詳細のご説明はお聞きください。

3. 期待できる「スポーツ弁当」、「からだアップ」意見交換会 15時30分～16時00

-----説明会・試食会について-----

【当日説明会・試食会にお越しいただける場合】

(株)グローバル・アイ 企画開発 神田（こうだ）宛

【3月22日(金)までに、FAX：06-6556-6670までお願いします。】

御名前_____

御社名_____

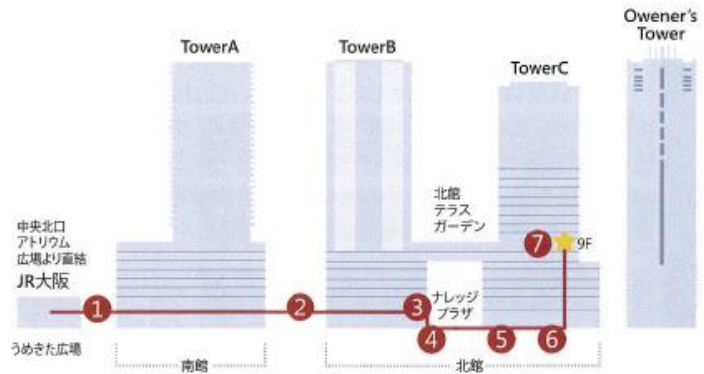
御連絡(携帯)_____

※都合により、中止の場合はご連絡させていただきます。

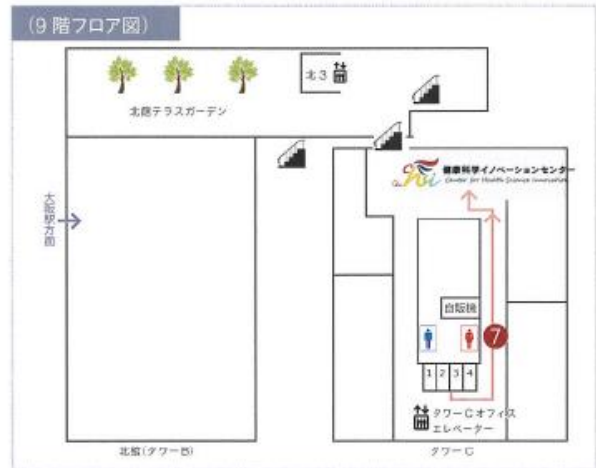
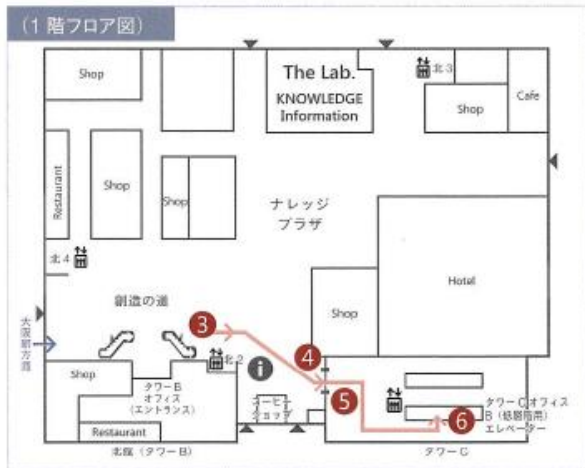
「大阪市立大学健康科学イノベーションセンター」への経路

一番簡単なルート

- ① JR 大阪駅中央北口から、グランフロント南館（タワー A）へ
- ② 2階を北館（タワー B）へ進んでください
- ③ タワー B エスカレーターで1階へ下りて、タワー C 方向へ進んでください
(エレベーターをご利用の方は「北 2」エレベーターで1階まで下りてください。)
- ④ ナレッジプラザをタワー C 方向に進むと、右前方に「タワー C オフィス入口」があります
- ⑤ 「タワー C オフィス入口」を奥に進むと、A と B のエレベーターがあります
- ⑥ B（低層階用）のエレベーターで9階に上がって下さい
- ⑦ フロアを半周すると到着です



※お車でお越しの方は地下3階一般駐車場より、「タワー C オフィスエレベーター」にて9階まで上がってください。



【注意事項】

1. 館内には取材・撮影車用の駐車場はありません。B3F 時間貸駐車場をご利用ください。
2. 撮影当日は B1F 北館防災センターにて受付を行い、在館中は貸与された腕章の常時着用をお願いいたします。
3. 撮影当日は当ビルの警備員の指示に従ってください。