

## おいしく食べてV.O.S.メニュー、大阪府とグローバル・アイが連携

～8月7日（木）：勉強会・試食会のご案内～

2019年8月1日

株式会社グローバル・アイ

大阪市立大学

全国国立病院管理栄養士協議会

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、大阪市立大学・大阪市立大学医学部附属病院が特許を取得している「弁当用カロリー量測定システム及び弁当用カロリー量測定器」を基に、大阪市立大学医学部附属病院先端予防医療部と栄養部が考案した弁当や全国国立病院管理栄養士協議会<sup>\*1</sup>、国立病院機構七尾病院と共同研究をした献立（レシピ）データを、各弁当製造会社に配信をし、各スーパーマーケット、コンビニエンスストアから「からだデリ」のブランド名で、弁当・総菜を販売しています。販売している弁当・総菜は「厚生労働省策定の日本人の食事摂取基準2015年版」に準拠しており、現在、大阪府内では約200店舗（全国では約1,400店舗）で販売しています。

大阪府は府民の健康寿命延伸を目指し、健康的な食環境整備を推進するため、府内の飲食店や惣菜店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア等の外食メニューや持ち帰り弁当、学生食堂や従業員食堂の特定給食施設等で、V.O.S.メニュー<sup>\*2</sup>の普及を図っています。

この度、グローバル・アイは、現在、全国で販売をしている「からだデリ」弁当シリーズについて、V.O.S.メニューの承認を取り、大阪府内のスーパーマーケットやコンビニエンスストア、病院売店などで販売するとともに、試食会やセミナーなど開催していくことで、大阪府内でも健康増進の啓発活動を進めてまいります。

今回、V.O.S.メニューとして販売する弁当は、大阪市立大学医学部附属病院監修の「1:1:1バランス弁当」（主食、主菜、副菜の正しい組み合わせの弁当）、大阪市立大学健康科学イノベーションセンター監修で、一般社団法人アスリートネットワーク<sup>\*3</sup>が推奨する「からだアップ弁当」（たんぱく質が24グラム以上で、カラダづくりに取り組まれる方におすすすめの弁当）、全国国立病院管理栄養士協議会監修の「からだデリ弁当」（厚生労働省策定の日本人の食事摂取基準2015年版に準拠している弁当）で、弊社のパートナー企業3社が製造しています。

グローバル・アイは、住み慣れた地域で楽しく生活が継続できるよう、皆さまに「食」を通じて「健康」をお届けしてまいります。

是非、報道関係者様の取材をお願いいたします。

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 永野 TEL 06-6533-8877

【V.O.S. メニューとは】（※2）



野菜・油・塩の量に配慮した、下記基準（一食あたり）を満たしたヘルシーメニューです。

- ・V：野菜（Vegetable）120グラム以上（きのこ・海藻含む。いも類は含まない）
- ・O：適油（Oil）脂肪エネルギー比率 30%以下
- ・S：適塩（Salt）食塩相当量 3.0グラム以下

大阪府ホームページ

<http://www.pref.osaka.lg.jp/kenkozukuri/vos-menu/>

V.O.S. メニューに関する問い合わせは

大阪府健康医療部健康推進室健康づくり課 総務・歯科・栄養グループまで

（電話番号 06-6944-6694）

【V.O.S. メニュー承認商品概要】



1. 「1:1:1 バランス弁当」 大阪市立大学医学部附属病院監修



商品名	<弁当：本体価格498円（参考税込価格537円）>
本体価格 （参考税込価格）	「1:1:1 バランス弁当」9マス ※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。
取扱店舗	店舗名につきましては8月7日に資料配布いたします。
製造	藤本食品株式会社（本社：和歌山県岩出市）
商品特徴	1. 主食・主菜・副菜を1:1:1の割合で詰める。 2. 同じ調理法のおかずを重ねない（油の多い料理は1品にする。） 3. 1食は511キロカロリー、塩分：2.1グラム、たんぱく質20.3グラム 脂質：15.9グラム、炭水化物：70.1グラム、野菜量：123グラム



商品名	<弁当：本体価格498円（参考税込価格537円）>
本体価格 （参考税込価格）	「1:1:1 バランス弁当」もち麦照焼チキン ※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。
取扱店舗	店舗名につきましては8月7日に資料配布いたします。
製造	株式会社ベストオーネ（本社：滋賀県彦根市）
商品特徴	1. 主食・主菜・副菜を1:1:1の割合で詰める。 2. 同じ調理法のおかずを重ねない（油の多い料理は1品にする。） 3. 1食は505キロカロリー、塩分：2.4グラム、たんぱく質21.6グラム 脂質：16.8グラム、炭水化物：67.1グラム、野菜量：124グラム



商品名	<弁当：本体価格498円（参考税込価格537円）>
本体価格 (参考税込価格)	「1:1:1 バランス弁当」もち麦とハンバーグ ※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。
取扱店舗	店舗名につきましては8月7日に資料配布いたします。
製造	株式会社ベストオーネ（本社：滋賀県彦根市）
商品特徴	1. 主食・主菜・副菜を1：1：1の割合で詰める。 2. 同じ調理法のおかずを重ねない（油の多い料理は1品にする。） 3. 1食は524キロカロリー、塩分：2.4グラム、たんぱく質19.9グラム 脂質：16.9グラム、炭水化物：70.2グラム、野菜量：141グラム

※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。

### 【V.O.S. メニュー承認商品概要】

#### 2. 「からだアップ」大阪市立大学健康科学イノベーションセンター監修 一般社団法人アスリートネットワーク推奨



商品名	<弁当：本体価格498円（参考税込価格537円）>
本体価格 (参考税込価格)	「からだアップ」 ※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。
取扱店舗	店舗名につきましては8月7日に資料配布いたします。
製造	藤本食品株式会社（本社：和歌山県岩出市）
商品特徴	1. たんぱく質24グラム以上で、運動愛好家の方や運動を実践し、カラダづくりに取り組む方におすすめです。 2. 同じ調理法のおかずを重ねない（油の多い料理は1品にする。） 3. 1食は607キロカロリー、塩分：2.9グラム、たんぱく質24グラム 脂質：18.9グラム、炭水化物：83.1グラム、野菜量：121グラム

#### 3. 「からだデリ弁当」全国国立病院管理栄養士協議会監修



商品名	<弁当：本体価格598円（参考税込価格645円）>
本体価格 (参考税込価格)	「からだデリ弁当」豚カツのもち麦ごはん ※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。
取扱店舗	店舗名につきましては8月7日に資料配布いたします。
製造	藤徳株式会社（本社：岡山県総社市）
商品特徴	1. 厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準2015年版に準拠」 2. 1食は496キロカロリー、塩分：2.1グラム、たんぱく質18.6グラム 脂質：13.9グラム、炭水化物：73.9グラム、野菜量：159グラム



商品名	<弁当：本体価格598円（参考税込価格645円）>
本体価格 （参考税込価格）	「からだデリ弁当」デミグラスハンバーグのもち麦ごはん ※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。
取扱店舗	店舗名につきましては8月7日に資料配布いたします。
製造	藤徳物産株式会社（本社：岡山県総社市）
商品特徴	1. 厚生労働省策定「日本人の食事摂取基準2015年版に準拠」 2. 1食は495キロカロリー、塩分：2.4グラム、たんぱく質18.6グラム 脂質：13.3グラム、炭水化物：74.7グラム、野菜量：152グラム

※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。

※ 上記商品は全て改廃毎にV.O.S.メニューの申請を提出し、承認を受けます。

#### 【会社概要および協議会、社団法人】

<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。

<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。

<全国国立病院管理栄養士協議会> (URL：<http://kokueikyoo.jp/>) (※1)

「全国国立病院管理栄養士協議会」（略称：国栄協）は、昭和34年（1959年）4月に「国立病院療養所栄養士協議会」として、全国の旧国立病院・国立療養所によって構成組織され発足しました。

現在は、独立行政法人国立病院機構（略称：NHO）に所属する病院142施設、国立高度専門医療研究センター（独立行政法人国立がん研究センターや国立循環器病研究センターなどの所謂ナショナルセンター）8施設、ハンセン病療養所13施設によって構成され、北は北海道から南は沖縄まで全国163施設に勤務する管理栄養士・栄養士によって運営されている団体です。

<一般社団法人アスリートネットワーク> (URL：<https://athlete-network.jp/>) (※3)

バレーボール全日本男子代表、アテネ・北京オリンピックバレーボール全日本女子チーム監督の柳本晶一、北京オリンピック陸上競技男子400mリレー銅メダルの朝原宣治らが声をかけ、柔道の野村忠宏、テコンドーの岡本依子、シンクロの巽樹理、卓球の平野早矢香の各選手、またシンクロナイズドスイミングの奥野史子ら、その主旨に賛同するアスリートが約30名集まりました。

報道関係者各位

**勉強会および試食会のご案内**  
**～大阪府議員団の方々と勉強会（意見交換会）および試食会～**

日時：2019年8月7日（水）12時20分より（受付開始12時10分より）

場所：大阪府庁内 議員団総会室

〈住所〉大阪市中央区大手前2丁目

〈当日の連絡先〉080-9161-5222 グローカル・アイ 土居

1. ご挨拶・ご説明 12時20分～12時50分

株式会社グローカル・アイ

代表取締役 田崎 和弘

大阪市立大学医学部附属病院

先端予防医療部副部長 福本 真也

※「1：1：1お弁当箱ダイエット法」について説明

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

※「からだアップ」弁当について説明

大阪市立大学医学部附属病院

栄養部保健主幹 塚田 定信

※「1：1：1バランス弁当」、「からだアップ」弁当の内容について説明

大阪府健康医療部健康づくり課 V.O.S. メニューの説明

2. 試食会 12時50分～13時30分

※V.O.S. メニュー承認の弁当の試食をしながら意見交換会をおこないたいとおもいます。

-----**説明会・試食会について**-----

【当時の勉強会（意見交換会）・試食会にお越しいただける場合】

是非、報道関係者様の取材をお願いいたします。

(株)グローカル・アイ 企画開発 永野宛

**【8月6日(火)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。