

2018年2月9日

報道関係者各位

味の素株式会社

日本のトップアスリートも実践している栄養バランスごはん「勝ち飯[®]」
部活をがんばる子どもたちのお母さんに向けた
「勝ち飯[®]」Web動画を2月9日(金)より特設サイトで公開
野菜の皮むきから皿洗いまで、調理に関わるすべての工程を解説する
約30分のリアルタイムクッキング動画も

味の素株式会社(社長:西井孝明 本社:東京都中央区)は、Web動画「勝ち飯[®]」からつぽのお皿は、勲章です。篇(76秒)、メイキング オブ「勝ち飯[®]」30分リアルタイムクッキング篇(31分17秒)を、2018年2月9日(金)より特設サイトで公開します。

日本のトップアスリートも実践している、さまざまな目的をかなえるためのカラダづくりを応援する栄養バランスごはん「勝ち飯[®]」。本特設サイトでは、部活をがんばる子どもたちにつけてあげたい献立とレシピを動画で紹介します。

【特設サイト】 https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/corner/kachimeshi/bukatsu_201802



<本お知らせに関するお問い合わせ先>

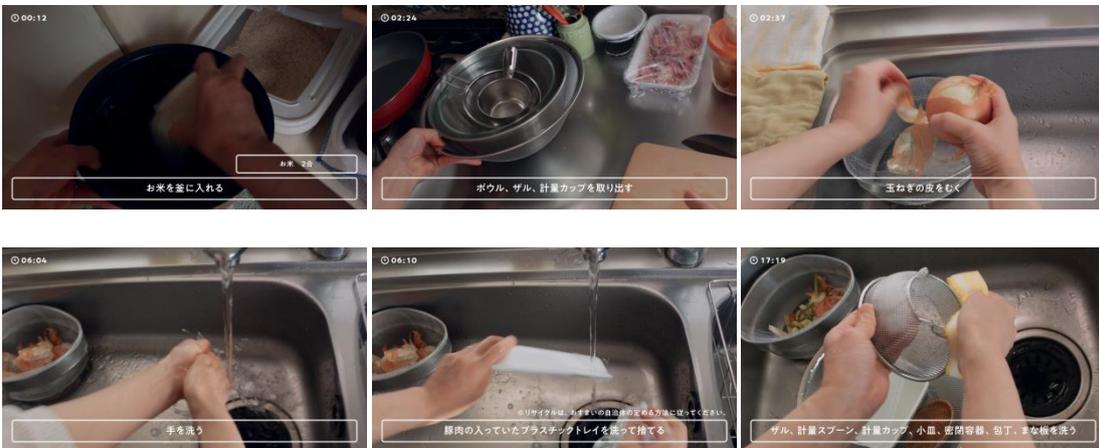
「勝ち飯[®]」Web動画PR事務局(ブラーブメディア内) 担当:國枝・安藤
TEL 03-6264-5286 FAX 03-6274-6057 E-Mail: itaru.kunieda@blurbmedia.jp

■動画の見どころ

「勝ち飯[®]」Web 動画では、部活をがんばる息子を応援する多くの母親が共感できるシーンや想いが表現されています。「勝ち飯[®]」からっぽのお皿は、勲章です。篇では、カラダづくりのための栄養バランスを考えた献立「W しょうがのスタミナ豚丼」と「豆腐・なめこ・小松菜のみそ汁」を紹介しつつ、母親が気持ちを込めて調理する様子を伝えています。



メイキング オブ「勝ち飯[®]」30分リアルタイムクッキング篇では、通常レシピを紹介する動画ではカットされてしまう、お米を釜に入れる、ボウルやザルを取り出す、玉ねぎの皮をむく、調理器具を洗う、といった実際に調理する際には欠かせない工程をそのまま収録しました。リアルタイムで紹介されるレシピは、実際にスマートフォンをキッチンにおいて、動画を参考にしながら調理をすることもできます。



本動画では献立やレシピの紹介だけでなく、からっぽのお皿は、勲章です。篇(76秒)ではカットされている、掃除をしている父親のなにげない姿や、母親と息子の部活にまつわる日常会話など、リアリティあるキッチンと食卓の様子も余すところなく収録しております。出演者のさりげない表情にもご注目ください。



■特設サイト概要

特設サイト公開日 2018年2月9日(金)

特設サイト URL http://park.ajinomoto.co.jp/recipe/corner/kachimeshi/bukatsu_201802



Web 動画 URL

「勝ち飯®」からっぽのお皿は、勲章です。篇 (76 秒)

<https://youtu.be/94Tnpwqf2w>

メイキング オブ「勝ち飯®」30 分リアルタイムクッキング篇 (31 分 17 秒)

<https://youtu.be/Je0K6rY1IK4>

「勝ち飯®」とは

「勝ち飯®」とは、さまざまな目的をかなえるために、カラダづくりに必要な栄養が無理なくおいしくとれる献立提案です。当社が世界で活躍するトップアスリートへ、「食」と「アミノ酸」を通じ、栄養管理のアドバイスやコンディショニングサポートで蓄積した長年の知見から生まれました。

味の素株式会社は、がんばっている様々な人を「勝ち飯®」で応援していきます。

<https://park.ajinomoto.co.jp/recipe/corner/kachimeshi>

＼ がんばる人のチカラになるごはん /

勝ち飯®

【実践のための3つのポイント】

Point.1 たんぱく質 カラダづくりに欠かせない、肉や魚、卵、大豆などのたんぱく質をしっかりとる

Point.2 野菜 カラダを整えるビタミン・ミネラル源の野菜をたっぷりとる

Point.3 汁物 消化・吸収を助けるうま味のきいた汁物を献立に取り入れる

<本お知らせに関するお問い合わせ先>

「勝ち飯®」Web 動画 PR 事務局(ブルーメディア内) 担当:國枝・安藤

TEL 03-6264-5286 FAX 03-6274-6057 E-Mail: itaru.kunieda@blurbmedia.jp