

玉木宏さんもヘルシーでおいしいSUNAOパスタに太鼓判！
カラダづくりの秘訣は、「食べるものに関心を持つこと」にあり
SUNAO「適正糖質※な食生活」キャラバン オープニングイベント開催
～CMの世界を飛び出し全国5か所で「ビストロSUNAO」のキャラバンを実施～

江崎グリコ株式会社は、おいしさと適正糖質※を両立するブランド「SUNAO（スナオ）」のおいしさをより多くの方に体感いただくため、“SUNAO「適正糖質な食生活」キャラバン”を5月1日（月）より開始しました。キャラバンの初日は、CMに出演している玉木宏さんをお迎えし、東京ミッドタウンにあるキャンピー・スクエアにてオープニングイベントを開催いたしました。

※一般社団法人「食・楽・健康協会」は1食で摂取する糖質量を20～40g、間食では10g以下にする「適正糖質」を提唱しています。



SUNAOは、カラダに気を配りながら、100%食べることを楽しむ、カラダにやさしいおいしさを作りたい、そんな思いから生まれました。普段の食生活で糖質を我慢するのではなく、糖質と上手に付き合う「適正糖質」を提案しています。5月より開始となる“SUNAO「適正糖質な食生活」キャラバン”は、SUNAOのCMで玉木宏さんがシェフを務める「ビストロSUNAO」をキッチンカーで再現し、全国5都市をめぐる。まるでビストロで食べるようなSUNAOブランドの「おいしさ」を体感いただくとともに、「適正糖質」の理解促進を図ってまいります。

キャラバンの初日となる5月1日、東京ミッドタウン内のイベントスペースで、キャラバン開始を記念したオープニングイベントを開催しました。スペシャルゲストとして、CMに出演する玉木宏さんをお迎えし、SUNAOパスタの試食や、糖質に関するクイズに挑戦いただいた他、玉木さんの普段の食生活やカラダづくりについても伺いました。「自分の食べるものに何が含まれているのか知ること」が秘訣だそうで、手軽に糖質量をコントロールできるSUNAOに改めてお墨付きをいただきました。

“SUNAO「適正糖質な食生活」キャラバン”は今後、神戸・佐賀・名古屋・仙台の各都市をめぐる予定です。食べることは大好きだけど糖質が気になる…という方に素直においしい食事を楽しんでいただけるメニューをご用意しています。

オープニングイベントの様子

SUNAOのCM「ビストロSUNAO」篇にシェフ役として出演いただいた玉木宏さん。CM撮影時の裏話をお伺いした後、玉木さんの「ビストロSUNAOオープン！」の掛け声に合わせて、バールに覆われていたキッチンカーがお披露目されました。

続いて、今回の「SUNAO「適正糖質な食生活」キャラバン」でお客様にご試食いただく「SUNAOもっちりパスタ」を、玉木さんにも「SUNAOポロネーゼ」のパスタソースでご試食いただきました。うなずきながら召し上がる玉木さん。「昨日のお昼も同じものを作ったんですけど、うちで食べたものよりおいしいです（笑）モチモチしていて、歯切れもいいし、すごくおいしいです！本当にこのおいしさで糖質が控えられているのかと思うくらいです」と絶賛のコメントをいただきました。



「食事」をテーマに行われたトークコーナーでは、糖質を多く含む“糖質料理”で一番好きな食べ物は？という質問に、「米」と力強い答えが。「味の濃い料理が好きなので、それに合う白米が大好き。つつい食べ過ぎてしまうことも」とコメントをいただきました。玉木さんのカラダづくりのポイントについての話では、「自分の食べるものに何が含まれているのか知ること」と、ストイックな玉木さんらしい秘訣を教えてくださいました。撮影スケジュールなどに合わせ、目標に向けて数カ月にわたりカラダづくりに取り組まれることが多いようです。

また、普段から食事に気をつかわれている玉木さんに「糖質〇×クイズ」を出題。「ご飯vsパン」や「バナナvsイチゴ」など、身近な食材のどちらが糖質量が少ないかを予想いただきました。「なんとなくわかっているつもりでも意外と知らないことが多いので、日頃から知ろうとすることが大事ですね」と、糖質への関心が改めて高まったようです。

最後に、SUNAOのおすすめポイントもお伺いしました。「おいしく健康管理ができるところがとても良いと思います。このおいしさで本当に糖質が控えられるのかと驚きますし、せっかくだらば、糖質を控えられる商品が良いと思いますので、気になった方は手に取っていただいて、ご自宅で料理していただければと思います」と、SUNAOの魅力について素敵なメッセージを頂きました。



SUNAO「適正糖質な食生活」キャラバン イベント概要

2023年5月から6月にかけて、「ビストロSUNAO」キッチンカーによる試食イベント“SUNAO「適正糖質な食生活」キャラバン”を実施します。5月1日の東京会場からスタートし、神戸、佐賀、名古屋、仙台と全国5都市を巡るキッチンカーは、「ビストロSUNAO」の世界観で装飾されたオリジナル仕様です。会場では、SUNAOの Pastaとアイスセットをご提供します。また、イベント会場内ではAGEs（最終糖化産物）※のスコアを測定できるコーナーも設置する予定です。ぜひ会場にお越しいただき、自身の食生活を見直すきっかけにご活用ください。

※AGEsとは、食事などで過剰に摂取した「糖」と、ヒトのカラダを主に構成している「タンパク質」が結びつくことで体内に生成される物質を指し、加齢や健康に関わる物質として近年研究が進んでいます。

開催地	開催場所	開催日時
神戸	J R三ノ宮駅 & 3 PARK プロモーションエリア	2023年5月13日（土）
佐賀	佐賀駅前交流広場	2023年6月3日（土）
名古屋	J R名古屋駅 J Rゲートタワー 1階イベントスペース	2023年6月17日（土）
仙台	三井アウトレットパーク 仙台港 1階 センタープラザ	2023年6月24日（土）

開催時間やご提供内容など
イベントに関する詳細は、下記をご参照ください。

「SUNAO」ブランドサイト内イベント紹介ページ

<https://cp.glico.com/sunao/campaign/>

- ・本イベントへのご参加は無料です。
- ・ご提供商品には限りがあり、各配布回の定員数に達し次第、終了させていただきます。
- ・本イベントは予告なく変更・中止となる場合がございます。
- ・そのほか、本イベントへのご参加に際して、SUNAOブランドサイト内・イベント紹介ページにてご案内しておりますので、ご来場前に必ずご確認ください。



「SUNAO」ブランドについて

「おいしくて、カラダにもやさしい。おいしさを楽しむことと、健康を両立することはできないだろうか。」

Glicoのブランド「SUNAO」は、そんな願いを叶えたいという思いから生まれました。SUNAOが目指すのは、すべての人が食べることを楽しみ、ココロもカラダもずっと健康でいられる社会です。そこで、着目したのは「適正糖質」。食事は糖質量20～40g、間食は糖質量10g以下に、食物繊維などのこだわり素材で糖質を控えました。2017年2月にアイスシリーズから発売を開始し、現在はビスケットやパスタにも分野を広げて展開しています。これからもおいしい適正糖質のスイーツや食品を通して、健康と食べる喜びを提供していきます。