

味の素（株）「ビクトリープロジェクト®」
バドミントン日本代表選手への「食とアミノ酸」によるコンディショニングサポート
— スティルマンカップ2019に出場する日本代表選手に栄養サポートを実施 —
 開催日：2019年5月19日（日）～26日（日）／開催地：中国・南寧

味の素株式会社（社長：西井 孝明、本社：東京都中央区）は、2003年より、世界を舞台に戦うトップアスリートに、「食とアミノ酸」によるコンディショニングサポートを行う「ビクトリープロジェクト®」を展開しています。「ビクトリープロジェクト®」は、今までもバドミントン競技における日本代表選手が抱える“食と栄養”の課題を解決し、世界で勝つためのサポートを続けてきました。そしてこの度、男女混合の世界の頂点を争う「スティルマンカップ2019」でも、選手に先駆けて「ビクトリープロジェクト®」サポートメンバー、調理師が現地（中国・南寧）入りし、「勝ち飯®」を通じた帯同サポートを実施いたします。

TOPICS スティルマンカップ2019での「ビクトリープロジェクト®」サポート内容

1. 筋肉を良い状態に保つための「アミノバイタル®」製品提供とニュートリションプランの提案
2. コンディションを維持（リカバリー）するための「食事」提供 …「勝ち飯®」弁当、ほか
3. エネルギーを切らさず持続させるための「補食」提供 …「Power Ball®」、ほか

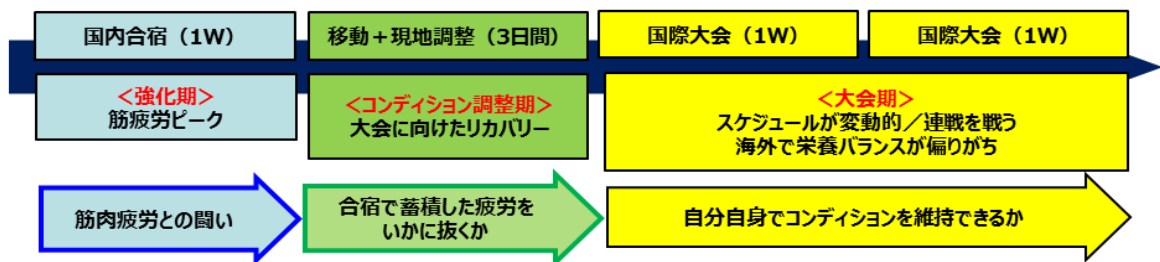
バドミントン日本代表が抱える課題（サポートの背景） <過密日程でのコンディション維持>

バドミントンは年間20を超える国際大会で獲得するポイントで世界ランキングが決定。

長期かつ多数の海外遠征が続く過密スケジュールの中で、コンスタントに好成績を収める必要がある。

世界を相手に戦い続けるために重要なのは、疲労をリカバリーして、ベストコンディションを維持すること！

日本代表の活動パターン（サイクル）



スティルマンカップ2019における「ビクトリープロジェクト®」のサポート目的
コンディション維持、ベストパフォーマンス発揮に向けた栄養サポート

TOPICS スティルマンカップ2019での「ビクトリープロジェクト®」サポート内容

1. 筋肉を良い状態に保つための「アミノバイタル®」製品提供とニュートリションプランの提案

国内で行われる直前合宿のハードな練習で残る筋疲労のリカバリーを目的とする特化プランを作成。そのプランに即した「アミノバイタル®」製品を提供します。さらに〔強化期／調整期／大会期〕それぞれの局面に応じて、選手のコンディションに合わせたニュートリションプランを提案し、ベストパフォーマンスが発揮できるサポートを行います。

2. コンディションを維持（リカバリー）するための「食事」提供 … 「勝ち飯®」弁当、ほか

大会期間中、海外では摂取しにくい栄養素の補完を行います。団体戦は選手間のコミュニケーションを強化できるように選手全員で食卓を囲みます。

⇒ 糖質をエネルギーに変えるビタミンB1（豚肉、豆腐、緑黄色野菜など）の強化と、栄養バランスを意識した補完メニューを提供します。

〔朝食〕（ホテルビュッフェの補完）たんぱく質の摂れるスープの提供、ほか

〔昼食／夕食〕：「勝ち飯®」弁当（主菜、副菜）とスープ類の提供

大会直前には、
リカバリー「勝ち飯®」会
を実施予定！！

〔2018年度の国際大会中に提供された「勝ち飯®」弁当〕



「勝ち飯®」とは

「ビクトリープロジェクト®」が長期に渡るサポート活動の知見とスポーツ栄養学の裏づけから誕生した、アスリートの栄養環境を改善するために実施する栄養プログラムのことです。「主食」「主菜」「副菜」「汁物」「牛乳・乳製品」の5つの要素、栄養バランスの良い三度の「食事の「勝ち飯®」」と、目的に合わせて必要な栄養を必要なタイミングで摂取する「補食の「勝ち飯®」」で成り立っています。

3. エネルギーを切らさず持続させるための「補食」提供 … 「Power Ball®」、ほか

試合会場、エネルギーブース（宿泊ホテル内にV Pブース設置）で糖質補給を容易に実現できる環境作り、提供を行います。

⇒ 〔試合会場〕試合前後にエネルギーをすばやく補給できる「Power Ball®」の提供。

〔エネルギーブース〕競技会場や3食の食事で摂りきれない、またエネルギーが減った分をすぐに補給するための「補食」を取り揃えた特設スペース「エネルギーブース」を、滞在ホテル内に設置。

「Power Ball®」とは

「ほんだし®」「アジシオ®」を使った、だし入りの小分けおにぎりのこと。「試合前でゆっくり時間が取れない」「緊張であまり食欲がわかない」というときでも、通常のおにぎりの約半分の食べ切りサイズだから食べやすく、数々の国際大会で多くの選手が活用しています。



昨年の「ビクトリープロジェクト®」バドミントン日本代表選手団への主なサポート実績

国別団体世界選手権「トマス杯&ユバー杯」(2018年5月20日~27日/タイ・バンコク)

- ・国内直前合宿での「勝ち飯®」勉強会、「アミノバイタル®」製品提供 (アミノ酸とエネルギーの補給)
- ・食事の「勝ち飯®」の提供 ~ 主菜と副菜を「勝ち飯®」弁当で提供
- ・補食の「勝ち飯®」の提供 ~ 「エネルギーブース」の設置、「Power Ball®」の提供

[「エネルギーブース」の設置]



[食事サポート]



<大会期間中に提供した献立>

		Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5
昼食	主菜	回鍋肉	豚肉と根菜の香味炒め	鮭のレモン蒸し	Wしようがのスタミナ豚炒め	鮭と小松菜のオイパタ炒め
	副菜	ツナとわかめのナムル	ほうれん草の煮びたし	昆布としいたけの煮物	ひじきの煮物	やみつき! 無限かぼちゃ
夕食	主菜	鶏肉のすき煮風	青椒肉絲	豚肉と野菜のナポリタン風炒め	ガリバタ鶏	とろ卵 豚キャベツ
	副菜	にんじん シリシリ	無限えのき	ブロッコリーときのこの蒸し焼き	ほうれん草ときのこのマヨごま和え	厚揚げと小松菜のほんのりカレー煮
	汁物	エネルギー豚汁	丸鶏ふわ玉わかめスープ	クラムチャウダー風スープ	カラダコンディショニング野菜だし鍋	寄せ鍋

第24回世界バドミントン選手権大会 (2018年7月30日~8月5日/中国・南京)

- ・補食の「勝ち飯®」の提供 ~ 「エネルギーブース」の設置
- ・食事の「勝ち飯®」の提供 ~ 「勝ち飯®」鍋の具材や「勝ち飯®」副菜弁当の提供により海外で摂取しづらい栄養素を補完
- ・「アミノバイタル®」製品提供 (アミノ酸とエネルギーの補給)
- ・選手個別のコンディションチェックサポート

[「エネルギーブース」の設置]



[「勝ち飯®」鍋の具材提供]



[「勝ち飯®」副菜弁当]

