

## 日本発のヘルシーお弁当が NY で人気！

### NY の弁当屋で TABLE FOR TWO アンチエイジング弁当第二弾を新発売

メタボ予防と社会貢献を同時に：1食につき、アフリカの子どもに学校給食1食分をプレゼント

日本発、世界の食料問題の解決に取り組む NPO 法人 TABLE FOR TWO International（東京都港区、代表 小暮真久 以下、TFT）に賛同した弁当の製造販売を手がける Bent0n（米国ニューヨーク、代表取締役社長 古川徹、読み方：べんとおん）はマンハッタンのオフィス街にある弁当屋の「Bent0n Cafe」は、2014年7月10日から TABLE FOR TWO アンチエイジング弁当第二弾サマーバージョンを新発売します。アメリカで深刻な社会問題となっている肥満を解消すべく、対象となるヘルシーなお弁当（カロリーは700キロカロリー以下）を購入すると、1個につき25セントが寄付金となり、TFT を通じて飢餓で苦しむアフリカの子どもたちに温かな学校給食1食分（25セント）をプレゼントできます。

#### ■2つの日本発がタッグを組む：飢餓問題に取り組む TFT と弁当文化をアメリカに広める Bent0n

米国では日本食が人気の中、Bent0n 代表の古川氏は、日本のお弁当を“BENT0”と英語で書いて、米国でお弁当文化を広げようと奮闘中で、ヘルシーさと手頃な価格帯でアメリカ人客を増やしています。同時に、Bent0n は、社会貢献にも力を入れるために、米国をはじめ11カ国で展開する TFT に賛同し、2010年から TFT ヘルシーお弁当を販売してきました。この度、更に多くのアメリカ人に TFT のことを知ってもらうべく、アンチエイジングをテーマに、内科認定医でアンチエイジングアドバイザーである関由佳氏が監修し、TABLE FOR TWO アンチエイジング弁当を「Bent0n Cafe」で発売することになりました。今年1月に第一弾を発売したところ、好評だったため、第二弾を発売することになりました。

※ 先日帰国したばかりのアンチエイジングアドバイザーの関氏に東京で取材頂くことも可能です。



#### Bent0n 代表 古川徹氏コメント

「2006年にニューヨークでお弁当の販売を初めて以来、この8年間、BENT0 はランチボックスではないと言い続けてきました。BENT0 の定義は、日本から来た歴史あるフードスタイルで、いろんなものが寄せ集まってひとつの箱に入っていること。全く違う味、違う形の総菜を入れられるのが BENT0 スタイルです。

同時に、社会貢献はアメリカでは当たり前になっており、チャリティーを弁当の付加価値として取り入れ、社会貢献に関心のあるアメリカ人の新規顧客を増やしたいと思います。そして、前回アンチエイジングという更なる付加価値をつけてアンチエイジング弁当を販売したところ、BENT0 を知らない多くの方達が興味を持ってくれました。好評だった第一弾から更にパワーアップさせ、今回は夏向けメニューで、菜食用メニューもつくりました。ぜひ、一人でも多くのアメリカ人に弁当を食べるきっかけにもらえるとうれしいです」

TABLE FOR TWO International 代表 小暮 真久 コメント

「米国の肥満問題は、もう待ったなしの状況です。肥満問題は、医療費の高騰にも関わります。日本発の TFT と BentOn がタッグを組むことで、日本のお弁当文化をアメリカに広げていきたいです」

アンチエイジングアドバイザー 関由佳氏 コメント

「ニューヨークは都市部には健康意識が高く、食事や運動に気を付けている人が多い一方、少し郊外に行くと肥満の方の割合がぐんと高くなります。食習慣の違いでこんなにも差があるというのを目の当たりにし、毎日の食事の選び方や運動習慣が大切だと実感しております。今回はよりニューヨーカーにも親しみのあるメニュー作りと食材のバランスを意識してみました。日本のお弁当の文化が自然な形でニューヨーカーに受け入れてもらえるとうれしいです」

### BentOn TABLE FOR TWO アンチエイジング弁当メニュー

・メニュー

主菜：「さわらのバジルパン粉焼き」

または、「タンドリーチキン」

または「照り焼き豆腐」から選択

副菜

- ・ 野菜のカレーピクルス
- ・ 山菜としめじのバター炒め
- ・ きゅうりのたたき中華風
- ・ 玉子焼き

サラダ：ケール胡麻和えサラダ

ご飯：五穀米または玄米から選択



・ 金額：8.75 米ドル

・ 販売期間：2014 年 7 月 10 日～

・ 寄付：1 個につき 25 セントが寄付金となり、TFT を通じて飢餓で苦しむアフリカの子どもたちに温かな学校給食 1 食分（25 セント）を寄付。

### 世界に広がる TFT の活動

TFT は世界 11 カ国に広がり、ニューヨークには、現地に NPO 法人を作っています。米国に住んでいる日本人のみなさんが、日本発の NPO を自分たちの手で世界に広めたいと、ボランティアグループを作り、アメリカ人と一緒にイベントの実施、レストランへの交渉などを行っています。昨年 9 月から今年 6 月まで精進料理などを勉強するためにニューヨークに滞在した関氏も、このグループの一員として、この度、アンチエイジング弁当の監修をしてくださいました。この他、アメリカではロサンゼルス、サンフランシスコ、ワシントン DC など、様々な都市で学生から社会人まで各都市で数十人が参加しています。



## 以下をご取材頂けます

- ・インターネット電話で、BentOn 代表の古川氏
- ・東京で、アンチエイジングアドバイザーの関氏のコメントと、関氏が提唱する「1:2:3 の見ためバランスだけでゆるゆる糖質オフダイエット」について  
(先日 NY から帰国したばかりです)
- ・東京で、TFT について、TFT 事務局長のコメント

## NPO 法人 TABLE FOR TWO International について <http://jp.tablefor2.org/>

2007 年 10 月設立。“TABLE FOR TWO”を直訳すると「二人のための食卓」。先進国の私達と開発途上国の子どもたちが食事を分かち合うというコンセプトの下、社員食堂や店舗で TFT ヘルシーメニューを購入すると、代金の内 20 円が寄付となり、飢えに苦しむ世界の子どもに給食 1 食分をプレゼントできる。これまで企業や官公庁、大学、病院など約 650 団体が参加。気軽に社会貢献とメタボ予防ができるという一石二鳥な取り組みが人気を呼び、約 2,718 万食をアフリカのウガンダ、ルワンダ、エチオピア、タンザニア、ケニア、アジアのミャンマーに届けた。



## BentOn について

<http://www.bento-on.com/>

フジケータリングのビジネスを引き継ぎ、2006 年創業。2011 年に社名を BentOn に変更。弁当を作ってアメリカの企業に広めて行くことをミッションに、弁当の製造・販売を手がける。2012 年 11 月、マンハッタンのオフィス街にフードセレクトショップ「BentOn Café」を、2013 年 9 月、ウォールストリートのオフィス街に 2 号店をオープン。

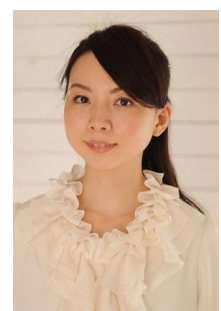
## BentOn 代表取締役社長 古川徹氏 プロフィール

大学時代にオレゴン州に 1 年間留学。帰国後 4 年間、家業の給食センターを手伝う。家業は兄が継ぐことになった矢先、テレビで ニューヨークの弁当のケータリング会社、フジケータリングを知る。アメリカに戻りたい気持ちと自分の経験を生かせるのではないかという思いから、2006 年に渡米。ニューヨークのフジケータリングに入社したところ、働き始めて 2 週間で、オーナーから「会社を売りたいのでやってみないか」と提案を受け、26 歳で社長に。



## 関由佳氏 プロフィール

内科認定医、アンチエイジングアドバイザー、野菜ソムリエ。内科医として勤務する傍ら、若い女性やメタボ対策の男性向けのダイエット外来を行っている。2011 年 12 月には、「Happy Aging Labo」を開設し、冷え症やダイエットなどテーマに沿った料理イベントを開催。2013 年 1 月に、『1:2:3 の見ためバランスだけでゆるゆる糖質オフダイエット』（主婦の友社）を上梓。2013 年 9 月から 2014 年 6 月までニューヨークに在住。



【参考：先日ニューヨークで開催されたアンチエイジングセミナーについて】

新メニュー発売に先駆け、6月27日に BentOn FIDI 店で関由佳氏によるアンチエイジングセミナーを開催しました。

まず、関氏がどのように何を食べればいいのか、簡単に役に立つ方法を説明しましたこの通りに食べることで、食事後の急激な血糖値の上昇と、食事後に襲ってくる眠気や疲労感をおさえることができます。また、血糖値の上昇は血管を傷つけることにもなり、それを減らすことで、将来の様々な血管にまつわる病気の予防にも繋がります。

関氏の「ゆるゆる糖質オフダイエット」のメソッドは、以下の分量の野菜、お肉・魚類、ごはんを、1、2、3の順番で食べる、それだけの簡単なもの。最初に両手大の野菜を食べ、食物繊維でカロリーの吸収を和らげます。そして、片手大のお肉、魚類をよく噛んで食べ、脳の満腹中枢を刺激します。最後に、こぶし大のご飯類を食べ、満足感を得られたところで食事終了となります。

- 1) 血糖値の急上昇を抑えてくれる食物繊維を両手のひら1杯分
- 2) 代謝アップに貢献するたんぱく質を手のひらの大きさと厚さ分
- 3) 糖質が高い炭水化物をこぶし分

セミナーの後には、今回のアンチエイジング弁当のメニューを、教える通りに、美味しく頂きました。なお、この会で、アフリカのこども400名分の学校給食を提供できる寄付金を集めることができました。

