

報道関係各位

2019年7月11日

株式会社すかいらーくレストランツ

【ファミリーレストラン初導入】 ガストの選べる健康メニューがさらに充実！ トップアスリートが実践の栄養プログラム「勝ち飯®」とコラボ

株式会社すかいらーくレストランツ(本社・東京都武蔵野市、代表取締役社長 大川原利明)が運営する国内最大、全都道府県に店舗を構えるファミリーレストラン「ガスト」は、2019年7月11日(木)より、味の素株式会社(以下、味の素KK)が推進する栄養プログラム「勝ち飯®」のコンセプトをとり入れたメニューを発売します。



「勝ち飯®」は、世界で活躍するトップアスリートも実践する味の素 KK の栄養プログラムで、主食、主菜、副菜、汁物、牛乳・乳製品という食事と補食から成り立っています。

今回のコラボメニュー「豚ロースの塩こうじ焼きとねばとろサラダの和膳」は、実際にアスリート支援を行っている「勝ち飯®」管理栄養士が監修したガストだけのオリジナル健康メニューです。

ガストでは、糖質が気になる方向けのメニューをはじめ、野菜から食べる「ベジタブルファースト」の推奨、手軽に1食分の野菜が摂れるグリーンスムージーなどを展開してまいりました。今回の「勝ち飯®」コラボメニューもその一環として、ますます高まる健康ニーズにお応えしてまいります。今後も、お客様の日々の生活をより豊かにするために様々な取組みを展開していきたいと思っております。

「勝ち飯®」は味の素株式会社の登録商標です。

■「勝ち飯®」コラボメニュー概要

- ・メニュー名称 「豚ロースの塩こうじ焼きとねばとろサラダの和膳」 999 円(税抜)
- ・対象期間 2019 年 7 月 11 日(木)～9 月 4 日(水) ※モーニング時間帯(～10:30am)を除く。
- ・販売店舗 ガスト全店 ※その他、一部店舗により販売有無、価格が異なる場合があります。



店頭メニューブック

◆「勝ち飯®」とは

味の素 KK「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です。「主食」「主菜」「副菜」「汁物」「牛乳・乳製品」の 5 つの輪からなる、“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。

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

【企業情報】

商号 : 株式会社すかいらーくレストランズ(SKYLARK RESTAURANTS CO., LTD.)
 代表者 : 代表取締役社長 大川原 利明
 事業内容 : レストラン事業
 グループ店舗数 : 国内グループ 3,167 店 海外を含む 3,224 店 (2019 年 6 月 30 日現在)

【すかいらーくグループ ガスト】

店舗数 : 1,347 店舗 (2019 年 6 月 30 日現在)
 URL : <https://www.skylark.co.jp/gusto/index.html>

本リリースは、ステークホルダーの皆様にご覧いただき、当社の商品・サービス等の情報提供を目的としたものであり、当社株式への投資勧誘をするものではありません。投資に関する決定については、皆様ご自身のご判断により行われるようお願いいたします。当社は、サービスの提供を予告なく、中止・変更することがあります。