エースシステムPR事務局
11月17日

社員食堂に代わる「ごはんばこ。」、
医学系学会で“職域の食環境“を提言
エースシステム、日本加齢画像医学会 第15回学術大会のセミナーに登壇



「過熱水蒸気で食革命を起こす」を掲げるエースシステム株式会社（本社：大阪府和泉市、代表取締役：佐古圭弘）は、2026年11月14日（土）に大阪医科薬科大学（大阪府高槻市）で開催された「日本加齢画像医学会第15回学術大会」において、セミナーに登壇しました。常務取締役の福永圭吾が「食環境から始める健康長寿支援―『ごはんばこ。』が目指す職域の食生活改善―」と題し、当社の技術・研究・取り組みを紹介しました。

登壇の背景｜超高齢社会で、「毎日の食事」から健康を考える

日本加齢画像医学会は、画像診断・画像解析技術によって加齢に伴う身体変化を客観的に評価し、疾病の早期発見や予防、治療戦略の構築につなげることを目指す学術団体です。第15回となる今大会は、「加齢変化を可視化する ― 予防から治療へ ―」をテーマに、最新の知見や研究成果が共有されました。
当社は、過熱水蒸気を熱源とする調理機器を軸に、食を通じた健康的な社会への貢献を掲げています。今回は、加齢や健康を考える際の栄養学的な視点（酸化・糖化・慢性炎症）と、日々の食事、調理法、職域の食環境をつなげる視点で、当社の取り組みを紹介しました。

発表内容｜調理法の研究から、職域の食環境づくりまで

①食と加齢の視点：加齢や健康を考える際の栄養学的な視点として挙げられる酸化・糖化・慢性炎症を整理したうえで、日々の食事は健康を支える生活習慣の一つであり、栄養バランスのよい食事を継続してとることが大切であることを紹介しました。特定の食品・栄養素だけで老化防止や疾病予防の効果が確定するわけではないことも、あわせてお伝えしています。

②調理法と過熱水蒸気：生食、蒸す、ゆでる・煮るといった調理法の特徴を比較し、食材を水に浸さずに加熱する蒸し調理の特徴を紹介しました。当社のコア技術である過熱水蒸気調理については、大阪府立大学（現・大阪公立大学）との共同研究（2011年開始）で、「おいしい」と評価される理由を科学的に検証する取り組みを続けていることを説明しました。

③「ごはんばこ。」：オフィスの冷蔵ショーケースで食事を提供し、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生となる「ごはんばこ。」を紹介。職域の食環境を整えることで、食事を選び、続けて食べることを支えるサービスを目指す考えを発表しました。

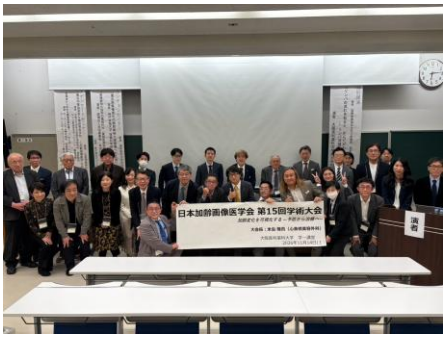
④今後の構想：医学的情報と本人の状態、メニューの対応関係を検討し、将来的に一人ひとりに合わせた食事提案を目指す構想（検討段階）を紹介しました。医療機関・研究機関との連携を通じて、妥当性・有用性を検証していく方針です。なお、本構想は医学的な診断・治療を行うサービスではなく、個別提案や効果の検証は現時点では実施していません。

今回の登壇を機に、医療・研究分野との対話を深めながら、過熱水蒸気調理技術と「ごはんばこ。」を通じた職域の食生活改善に取り組んでまいります。

交流会での「ごはんばこ。」試食

学会当日18:30からの交流会では、参加者の皆さまに「ごはんばこ。」の試食サンプルをお配りしました。

実際にお召し上がりいただいた方からは「おいしい」という感想が寄せられたほか、「ごはんばこ。」というサービスそのものにもご関心をお寄せいただきました。医師の方からは、職域での食事にとどまらず、病院食など医療の現場でも活用できないだろうか、といったご意見もいただいています。こうしたお声を、今後の取り組みの参考にしてまいります。



登壇概要

学会名	日本加齢画像医学会 第15回学術大会（大会長：米虫 隆貴／心斎橋美容外科）
テーマ	加齢変化を可視化する ― 予防から治療へ ―
開催日時	2026年11月14日（土）10:30～18:00
会場	大阪医科薬科大学 学一講堂（本部キャンパス 講義実習棟2階） 大阪府高槻市大学町2番7号
演題	食環境から始める健康長寿支援―「ごはんばこ。」が目指す職域の食生活改善―
登壇者	福永 圭吾（エースシステム株式会社 常務取締役／エースシステムソリューション株式会社 専務取締役）
交流会	18:00～ 「ごはんばこ。」試食サンプルを配布

エースシステムについて

エースシステム株式会社は、大阪府和泉市に本社を置き、特許取得の過熱水蒸気調理技術「ACE STEAM（通称：AS）」を開発・展開するメーカーです。社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービス「ごはんばこ。」の運営元（グループ会社エースシステムソリューションが運営）で、その中核にあるのは、過熱水蒸気で蒸して米を炊き上げるという独自技術です。大阪公立大学との産学連携により技術の裏付けを重ね、特許取得や機械振興賞をはじめとする受賞歴、大手企業への導入実績を積み上げてきました。
規格外野菜の価値化に取り組むカマタ農園（鹿児島県指宿市）との連携など、「食の新しいインフラ」をつくるという構想のもと、生産から食卓まで、食にまつわる課題に技術で向き合っています。

「ごはんばこ。」について

ごはんばこ。 GOHANBAKO

「ごはんばこ。」は、社員食堂に代わる新しい食の福利厚生サービスです。オフィスに設置した冷蔵ショーケースに、特許技術である過熱水蒸気調理で仕上げたご飯・おかず・スープ・デザートなど100種類以上のメニューを定期的にお届けし、従業員が手軽に購入して食べられる仕組みです。添加物・保存料に頼らず（※一部調味料由来を除く）長期保存を実現しており、社内の管理栄養士が開発するメニューで、味と栄養バランスの両立にもこだわっています。規格外野菜などを積極的に活用することで、フードロス削減にも貢献しています。

≪報道関係者様からのお問い合わせ先≫
エースシステムPR事務局(アンティル内)　担当:伊与田・市川・林・藤井
TEL:06-6225-7781／FAX:06-6225-7782／MAIL:as_pr@vectorinc.co.jp