

ピアニスト 宋 和映さんとのサプライヤー契約を締結

完全栄養^{※1}の主食を開発・販売するベースフード株式会社（本社：東京都目黒区、代表取締役：橋本舜、<https://basefood.co.jp>）は、音楽シーンで活躍する人、音楽を楽しむ人たちをサポートする「BASE UP MUSIC PROJECT」において、ピアニストとして活躍する宋 和映（そん ふぁよん）さんとのサプライヤー契約を締結したことをお知らせいたします。



■「BASE UP MUSIC PROJECT」を通じた各種活動支援

ベースフードは、“一人ひとりが自分らしく輝き、笑顔溢れる社会”の実現を目指し、スポーツ、音楽、芸術、カルチャーなどのシーンにおいて、完全栄養食を日常の暮らしの中に取り入れていただくことで心身の健康の“ベースアップ”をサポートする活動「BASE UP PROJECT（ベースアッププロジェクト）」を展開しています。

この度、同活動内で展開している音楽シーンで活躍する人、音楽を楽しむ人たちの“ベースアップ”をサポートする「BASE UP MUSIC PROJECT（ベースアップミュージックプロジェクト）」において、ピアニストとして活躍する宋 和映さんにご賛同いただき、今回のサプライヤー契約が実現いたしました。宋 和映さんへ「食」のサポートとして各種「BASE FOOD」シリーズを提供すると共に、今後は音楽活動へのサポートなど、幅広く活動 を共に展開していきたいと考えています。





【プロフィール】

京都市立芸術大学音楽学部首席卒。音楽学部賞、京都音楽協会賞受賞。

同大学院音楽修士課程修了後パリ・エコールノルマル音楽院最高演奏課程修了。各国の著名ピアニストに薫陶を受け、欧州各地にて研鑽。国内外コンクール受賞多数。サル・コルトー(パリ)でのリサイタル、Bösendorfer社新作発表会や音楽講座、大学講義演奏、主催公演出演、B. ボーマン氏をはじめ著名な演奏家と共演を重ねる他、姉妹ピアノデュオでNHK大阪ホール公開収録（FM放送）、日中韓親善トリオ「に・ちゅ・かん」でCD制作の他数多くの演奏会に出演。ヤハン木管5重奏団定期演奏会ピアニストとしてガーシュウインの《ラプソディ・イン・ブルー》を共演。新曲初演、国際現代音楽祭や現代音楽グループ定期公演に出演、京都市芸大作曲/指揮クラス共同研究作品を芸大オーケストラと共演。京都フランス音楽アカデミー公式伴奏者。日本クラシック音楽コンクール全国大会審査員。四天王寺大学、京都市立芸術大学非常勤講師を歴任。大阪府立夕陽丘高等学校、大阪総合保育大学、常磐会学園大学ピアノ非常勤講師、Songピアノ教室主宰。

HP : <https://songpiano.jimdo.com/>

Instagram : <https://www.instagram.com/hwa.y.s?igsh=d3h1aWF4bzFsYXlm>

Facebook : <https://www.facebook.com/share/1BTQyuycv7/>

<コメント>

この度、ベースフード様とサプライヤー契約を締結し、「BASE UP MUSIC PROJECT」に参加できますことを、大変光栄に思っております。音楽を通して日々沢山の方々と交流し、宝物の様な経験に感謝しております。

ピアニストは、日々大変なエネルギーを消費します。通勤にレッスン、自主練や共演者とのリハーサル、コンクール審査や事務作業等と多忙を極め、舞台へのプレッシャーや本番が立て続く際の心身への負担も大きい為、身体を労る事、特に食事には気を付けています。美味しく栄養が摂れる様工夫してますが、その中で出会ったBASE BREADにはびっくり。栄養が豊富に含まれている上に、美味しいし、成分表を眺めるのも楽しくワクワクします。

これからも、ベースフード様、貴社の展開される素晴らしい「BASE FOOD」シリーズに支えられ、社会に貢献していける人でありたいです。どうぞ応援の程宜しくお願い致します。

■「BASE UP PROJECT」概要

スポーツ、音楽、芸術、カルチャーなどのシーンで活躍する人たちやそれらを楽しむ人たち、夢を実現するために頑張っている方々、そしてサステナブルな社会の実現に向け、「栄養」「健康」という側面から応援、サポートし、“明日の笑顔を皆さんと共に”という想いが込められたプロジェクトです。



 **BASE UP PROJECT**

明日の笑顔へ、心身の健康を“ベースアップ”

ベースフードは、「人生を楽しみ尽くす基盤のある世界に。」をビジョンに、誰もが健康的でいられる社会の実現を目指しています。

一人ひとりの暮らしを豊かに、一人ひとりが自分らしく輝き、笑顔溢れる社会へ。それが私たちの想いであり、願いです。

私たちベースフードは、「かんたん・おいしい・からだにいい」すべてを叶えるスマートフード BASE FOOD を暮らしの中に取り入れていただき、多くの方々の心身の健康を“ベースアップ”していきたいと考えています。

明日の笑顔を皆さんと一緒に。
そんな想いが込められた「BASE UP PROJECT」です。

 BASE FOOD

■「BASE UP MUSIC PROJECT」概要

スマートフード完全栄養食である「BASE FOOD」を日常的に取り入れていただくことで、歌手、アイドル、演奏家、作曲家など、各種音楽シーンで活躍する人たちの健康的なカラダづくりや、パフォーマンス向上の“ベースアップ”をサポートしていくプロジェクトです。



- **音楽と栄養に関する PR 活動（啓蒙）**
 - PR イベント
 - オウンドメディアでのコンテンツ展開
 - 各種キャンペーン展開
 - コラボレーション展開
 - メディアタイアップ
- **サプライヤー契約**
 - プロアーティストや演奏家等との契約
 - アマチュアアーティストや演奏家との契約
 - 中高大部活動やサークルとの契約
 - 音楽系団体・学校・企業との契約
- **サプライヤープログラム（サンプリング）**
 - プロアーティストや演奏家等への提供
 - アマチュアアーティストや演奏家への提供
 - 中高大部活動やサークルへの提供
 - 専門学校やスクールでの提供
- **イベント主催・協賛・後援**
 - 各種音楽関連イベントの主催
 - 各種音楽関連イベントの協賛・後援
 - 各種音楽関連イベントでの出店



音楽シーンで活躍する
クリエイターやアーティストをサポート

BASE UP
MUSIC
PROJECT

＜音楽活動に取り組むアーティスト/演奏家・団体に向けた「BASE UP MUSIC サプライヤー契約・プログラム」参加者募集＞

音楽活動の“ベースアップ”をサポートする取り組みとして、歌手、アイドル、演奏家、作曲家など、各種音楽シーンで活躍する個人・団体に向けた「BASE FOOD」商品の提供等、各種サポート活動を実施いたします。

サプライヤー活動では、中長期的に活動をサポート・支援する「サプライヤー契約」と、完全栄養食「BASE FOOD」を体験いただく機会として、サンプリングをはじめ短期的に活動をサポートする「サプライヤープログラム」を展開していきます。

※応募方法や募集期間、諸条件等につきましては、下記申し込みフォームをご確認ください。

【お申し込みフォーム】

サプライヤー契約：<https://pro.form-mailer.jp/lp/f0c546a4331866>

サプライヤープログラム：<https://pro.form-mailer.jp/lp/1741baaa331865>

▶「BASE UP MUSIC サプライヤー契約」および「BASE UP MUSIC サプライヤープログラム」

問い合わせ先：info@baseupmusic-project.com

■スマートフード完全栄養食「BASE FOOD」とは？

「BASE FOOD」は、1食で1日に必要な栄養素の1/3がバランスよくとれる完全栄養の主食です。全粒粉や大豆、チアシードなど主に自然由来の厳選した原材料を使用しながら、栄養バランスとおいしさを独自のテクノロジーによる配合と製法で実現。たんぱく質や食物繊維、26種類のビタミン・ミネラルなど1日に必要な33種類の栄養素をとることができるスマートフードです。

2017年2月の販売開始から、BASE PASTA、BASE BREAD、BASE Cookies、Deliとシリーズを増やし、累計販売数は2億袋を突破（2024年6月末時点）、累計定期購入者数は100万人を超えました（2025年11月時点）。





■ベースフード株式会社 概要

当社は、「主食をイノベーションし、健康をあたりまえに。」をミッションに掲げ、2016年にスタートしたフードテック企業です。日本における完全栄養食のパイオニアとして、「かんたん・おいしい・からだにいい」のすべてをかなえるあたらしい主食を提案し、すべての人が食事をたのしみながら、健康があたりまえになる社会の実現を目指しています。

設立 : 2016年4月5日
 本社 : 東京都目黒区中目黒5-25-2
 代表者 : 橋本舜
 事業内容 : 完全栄養食等の開発・販売
 URL : <https://basefood.co.jp>

*1 1食分（BASE BREADは2袋、BASE Cookiesは4袋、BASE YAKISOBAは2個、BASE RAMENは2個、BASE Pancake Mixは1袋と卵Mサイズ1つ、牛乳(成分無調整)100mlを使用して調理した場合）で、栄養素等表示基準値に基づき、脂質・飽和脂肪酸・炭水化物・ナトリウム以外のすべての栄養素で1日分の基準値の1/3以上を含む。