

2017年3月2日

**内勤者の消費カロリーに着眼し、満足感のある減塩・500kcal ヘルシー弁当
「TAVENAL™ My 置き弁®」サービスをリリースしました。**

株式会社 AIVICK
京都市南区八条町 416
米澤京都八条ビル 6F
代表取締役社長 矢津田智子

株式会社 AIVICK（本社：京都府京都市、代表取締役社長：矢津田智子、以下、AIVICK）は、忙しく働く内勤者のライフワークに寄り添い、健康を食事の面から応援するため、配送先をオフィスに絞った、満足感のある減塩・500kcal ヘルシー弁当「TAVENAL™ My 置き弁®」サービスをリリースしました。

[TAVENAL™ My 置き弁®誕生の背景]

昨今、健康意識の高まりや、安心・安全な食へのニーズが増加しています。私達は忙しいビジネスパーソンの中でも内勤者に注目しました。職種別の消費カロリーを表す諸統計によると、内勤者が1時間あたりに消費するカロリーは「34kcal」程度と示されていました。そんな中、内勤者を取り巻く食事環境は、安く満足感のある飲食店・お弁当等が多くを占め、結果的に高カロリーな食事を選ぶ機会が多くなります。更に、限られた昼食時間の中で、ランチ難民という言葉が生まれるほど昼食時の混雑・行列は常態化しており、貴重な昼食時間を浪費してしまうのが昨今の内勤者のランチ事情です。そこで、内勤者の消費カロリーに着眼し、満足感のある低カロリーなお弁当を、昼食時間を浪費することなくお届けするサービスの需要を見出しました。

[TAVENAL™ My 置き弁®：内勤者に特化した弁当の特徴]

内勤者向けに特化したヘルシー弁当には、8つの特徴があります。

- ① **500kcal 前後の低カロリー設計**：内勤者の消費カロリーを考慮し、低カロリー設計をしています。低カロリーでも満足感があるように、食材品目数を多く設計し、咀嚼回数が増えることで満腹中枢が刺激され低カロリーでも満足感を感じるように演出しています。
- ② **塩分 2g 前後の低塩設計**：生活習慣病等を考慮し、低塩設計をしています。出汁をたっぷり効かせることで薄味にはならない工夫をしています。
- ③ **高い抗酸化力^{※1}**：当社のお弁当と、一般的に広く市販されているお弁当の抗酸化力を専門機関に依頼し検査した結果、最大 81 倍の差を示しました。（図 1 参照）
- ④ **無添加調理**：高い抗酸化力を維持する為に、出来るだけ食品添加物（防腐剤、リン酸塩、合成着色料、発色剤、化学調味料不使用）を使用しない設計にしています。（図 2～3 参照）
- ⑤ **国産素材使用**：海外から輸入した食材は、輸送中にビタミン・ミネラルの損失が発生していると言われています。ビタミン・ミネラルは、高い抗酸化力を維持する為に必要なことから、国産素材に拘り設計しています。
- ⑥ **消費期限 Day+4 日間**：当社のお弁当は、チルドで保存することで「Day+4 日間」の長い消費期限を実現しました。オフィスの冷蔵庫に保管することで4日間の中で利用しやすい設計にしています。
- ⑦ **温惣菜と冷惣菜のセパレート設計**：温かい惣菜は、温かく。冷たいまま食べた方が美味しい惣菜は、冷たく。ベストな状態で召し上がって頂く為に、温惣菜と冷惣菜をセパレートしたお弁当（図 4 参照）を設計しています。

⑧ **国産檜の無添加箸使用**：今、ほとんどの輸入割り箸は、割り箸を製造する為に木を伐採し製造されてるのが現状です。当社は環境保全を考慮し、通常使い道の無い、国産檜の間伐材を利用し微力ながら林業に貢献出来ればと考えています。

(詳細は、TAVENAL™My 置き弁®の公式 HP※²をご参照下さい。)

[TAVENAL™My 置き弁®：サービスの概要]

ご注文は、3食(3種×1食)が1セットとなります。1週間前迄に専用WEBサイトよりご注文頂き、毎週火曜日にご注文頂いたセット数をオフィスにお届け致します。(※火曜日～金曜日の間に祝日が含まれる場合は、配送していません。) 保管には冷蔵庫が必要となります。召し上がり頂く前に、温惣菜を電子レンジで約90秒(700W)加熱すると美味しく食べられます。冷惣菜はそのまま食べられます。

(詳細は、TAVENAL™My 置き弁®の公式 HP※²をご参照下さい。)

[TAVENAL™My 置き弁®：商品価格]

商品は、都度購入と定期購入の2種類をご用意しています。

～商品価格～

1セット：2,680円(送料・消費税込み)

～定期購入の場合～

1セット：2,500円(送料・消費税込み)

(詳細は、TAVENAL™My 置き弁®の公式 HP※²をご参照下さい。)

[お問い合わせ先]

株式会社AIVICK 広報部(担当:加藤) TEL:045-664-1855

■注釈

株式会社 AIVICK

株式会社 AIVICK は、京都に本社を置き、「食×ICT」を通して、喜びと感動を与えるイノベーションを実現し社会貢献を目指す企業です。代表的なサービスとして、健康意識の高い企業向け簡易社食サービスの、「タベナル™置き弁®」があります。

<http://www.aivick.co.jp/>

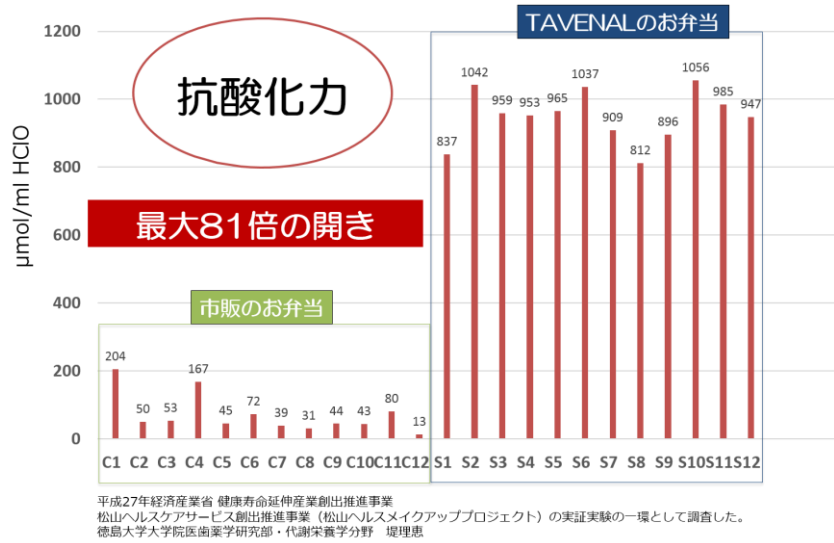
※1：「TAVENAL™My置き弁®」公式HP

https://tavenal.com/my_okiben/

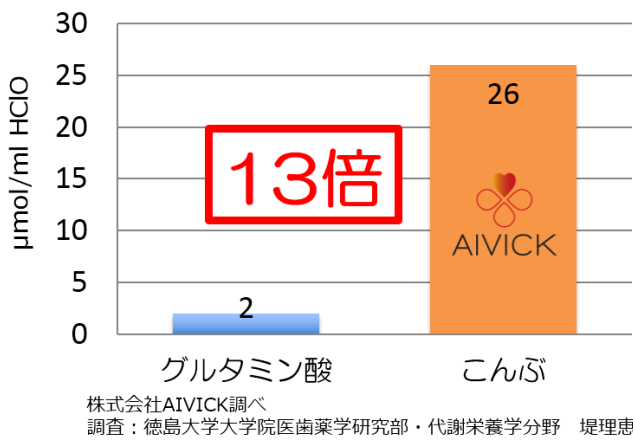
※2：抗酸化力について

フリーラジカルや活性酸素(スーパーオキシドなど)による酸化ストレスが癌をはじめとする生活習慣病に大きく関与しているとされている。これらフリーラジカルや活性酸素を消去する能力が抗酸化能であり、食品のもつ新たな機能として注目されている。

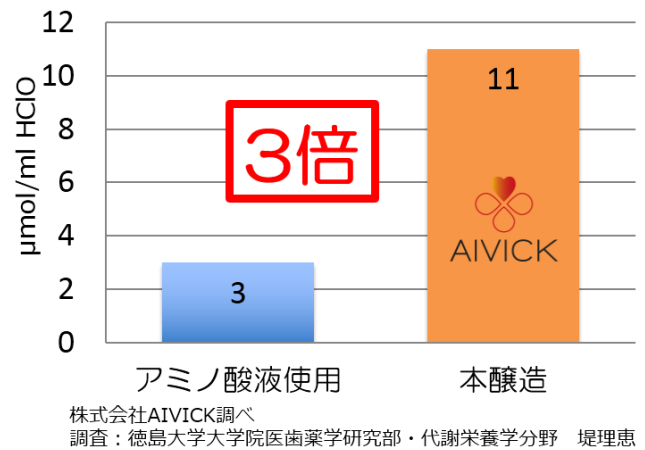
参考画像



[図1：抗酸化力検査結果]



[図2：お出汁の原材料による抗酸化力の比較]



[図3：お醤油の製造方法による抗酸化力の比較]



[図4：セパレートされたお弁当]