

2023年7月3日

開発期間 2 年！トップアスリート向けの冷凍宅配食を 三ツ星レストランを運営する CITABRIA と共同開発

「ONKIT for Athlete」

7月3日（月）より一般発売開始！

森永製菓株式会社（東京都港区芝 代表取締役社長・太田 栄二郎）は、トレーニングと栄養でトップアスリートをサポートするトレーニング施設「森永製菓 i n トレーニングラボ」と、株式会社CITABRIA（東京都港区西麻布 代表取締役・石田 聡）が共同開発した、アスリートのための冷凍宅配食「ONKIT for Athlete」を2023年7月3日（月）より「ONKIT for Athlete」のホームページより一般発売をいたします。

練習や試合で心も身体も酷使しているアスリートにとって、食事はリカバリーやコンディショニング、パフォーマンス発揮などに関わる重要な要素です。「栄養が必要だから」との理由だけでなく、「おいしく食べて、リラックスして、そして心も身体もリカバリーする。」そんな幸せな食事の時間を過ごしてもらいたいという想いから、この取り組みを開始しました。多くのトップアスリートをサポートしてきた弊社のスポーツ栄養士が経験豊富なCITABRIAのシェフとタッグを組み、アスリートに最適な栄養バランスと他では真似のできないレストランクオリティの冷凍宅配食を2年の歳月をかけて開発いたしました。森永製菓は「ONKIT for Athlete」を通して、アスリートのウェルネスライフをサポートしてまいります。



▲メニュー例（鴨もも肉のコンフィ）



▲湯煎の様子

■「ONKIT for Athlete」商品特長

経験豊富なシェフとスポーツ栄養士の共同開発により生まれた「ONKIT for Athlete」では、レストランの美味しさと栄養バランスのとれたメニューをご用意しました。和・洋・中・エスニックを織り交ぜた10種のメニュー（例：白身魚と蛤のアクアパッツァ・シーフードカレー・ぶり大根 など）は、作り立てを急速冷凍。

ご自宅では湯煎するだけの簡単調理で召し上がれます。

■取締役上席執行役員マーケティング本部長・松永秀樹より

森永製菓は30年以上にわたり数多くのトップアスリートにinゼリーやinバーなどでサポートしてきました。この度はサイタブリア様とご一緒することで、弊社のスポーツ栄養士が考えた栄養バランスとレストランクオリティのおいしい冷凍宅配食をアスリートにお届けすることができ、大変嬉しく思います。これまで、弊社のサポートアスリートのみへの販売でしたが、ぜひ多くの方々にお召し上がりいただきたく、この度一般の方へも販売をすることになりました。

■CITABRIAについて

ミシュラン三ツ星レストランである西麻布「レフェルヴェソンス」を中核に、都内にフレンチレストランなどの飲食店を展開。今回の取り組みであるONKITの製造をするのは、CITABRIAが設立した、ケータリング事業の拠点として大型キッチンを備えた「CITABRIA FOODLAB」。ケータリングのみならず、有名シェフやブランドとのコラボレーションメニューの開発やOEM製造、様々なイベントの企画も手掛けています。

■商品概要

商品名	ONKIT for Athlete
商品特長	<ul style="list-style-type: none">・アスリートに最適な栄養バランスでレストランクオリティの冷凍宅配食・湯煎するだけでお召し上がりいただけます。 <p><メニューは全 10 種></p> <ul style="list-style-type: none">・白身魚と蛤のアクアパッツァ・鴨もも肉のコンフィ カスレ風・サーモンソテー レッドカレーソース・シーフードカレー・ぶり大根・国産牛肉ハンバーグ 照り焼きソース・カレーの煮付け・海老/いかのオイスターバジルソース・豚の生姜焼き・牛頬肉の赤ワイン煮込みマッシュポテト添え
内容量	2食×5日分 計10食
価格	25,000円（税別）
一般発売日	2023年7月3日（月）
発売ルート	ONKIT for Athlete ホームページ https://onkit.store/
ターゲット	アスリートや健康意識の高い方