

Eat Well, Live Well.

Aji
AJINOMOTO

忙しいご主人のために、即席の栄養を。
天ぷら屋のおかみさんが、車海老の天ぷらを
賄いおにぎりにしたのが始まりとか。
【えび天むすび】



旬の栄養を、おにぎりひとつで手軽に。
昆布とだし、醤油で季節の食材を炊き込む。
そんな贅沢ごはんの味わいを、ひとつに。
【炊込みおにぎり】



梅干しのパワー、クエン酸をぎゅっと。
殺菌効果の高い梅干しを、おにぎりやお弁当に。
健康と安心を守る和食の知恵です。
【梅干しおにぎり】



おめでたい日を、家族で祝うお赤飯。
日本では昔から、赤い色には邪気を払う力が
あると信じられてきました。
【赤飯おにぎり】



日本三大漬物にして植物性乳酸菌の宝庫。
野沢菜漬けの葉っぱで、ごはんをくるり。
おにぎりで野菜不足を解消します。
【野沢菜おにぎり】



願いの数だけ、 おにぎりがあります。

スポーツ選手のカラダを支えたい。
「ほんだし」で握った食べやすいサイズのおにぎり。
アミノ酸が手軽にとれる「勝ち飯」です。
【パワーボール】



お豆の栄養を、やさしい味で。
たんぱく質、ビタミン、食物繊維。大豆の
未熟豆である枝豆の栄養をぎゅっと。
【えだまめおにぎり】



上杉謙信の必勝祈願。ご飯に醤油を塗り、
串に刺したおにぎりを軽く焼いて
戦に持参したのが由来と言われます。
【焼きおにぎり】



黒胡麻パワーを、いちばんおいしく。
あっさりとした塩っ気、素朴な味つけて
おこめ本来のおいしさを引き立てます。
【胡麻塩おにぎり】



お肉が苦手な子どもやお年寄りにも。
海苔の代わりにお肉で巻けば、
動物性たんぱく質がおいしく摂れます。
【肉巻きおにぎり】



お弁当の時間を、好きになってほしい。
ママのひと工夫で、手軽に可愛らしく。
おにぎりの楽しさは無限です。
【パンダおにぎり】



* 諸説ある由来のひとつを採用しています。



どんなおにぎりにも、願いは必ず込められています。たとえば、「ほんだし」で握った食べやすいサイズのおにぎり、「パワーボール」。
だしのうま味成分に含まれるアミノ酸のチカラを活かした、試合やトレーニングに臨むアスリートのエネルギー補給のためのおにぎりです。
「何を食べるか」ではなく、「何のために食べるか」を考えることで、なりたいたいカラダ・コンディションを手に入れてほしい。
世界で活躍するトップアスリート連へのサポート活動を通じて、私たち味の素株式が長年培ってきた「勝ち飯」メニューのひとつです。
味の素株式は、オリンピック日本代表選手団を「食と栄養」の分野でサポートしています。

味の素株式は、JOCオフィシャルパートナー（調味料、乾燥スープ、アミノ酸ベース顆粒、冷凍食品）です。

「がんばる人のチカラになるごはん」

勝ち飯