

大阪府・ロート製薬・ロートウェルコート・Glico共同企画

「おおさかEXPOヘルシーメニュー＋糖質ケア」を実施

～カフェ＆レストラン「ロートレシピ」にて大阪府が推進する「V.O.S.（野菜たっぷり・適油・適塩）」基準を満たし大阪産の素材を使用、さらに糖質も1食あたり38gに抑えた特別メニューを提供～

大阪府とロート製薬株式会社、株式会社ロートウェルコート、江崎グリコ株式会社は、11月14日の「World Diabetes Day（世界糖尿病デー）」にあわせて、食事から健康を考える共同企画「おおさかEXPOヘルシーメニュー＋糖質ケア」を2025年11月13日（木）～11月26日（水）の期間、ロート製薬が展開するカフェ＆レストラン「ロートレシピ梅田NU茶屋町プラス店」にて実施します。



ロートレシピは、大阪府の「おおさかEXPOヘルシーメニュー」基準である、大阪産の食材を使いながら、大阪府が提唱する「V.O.S.（野菜たっぷり・適油・適塩）」基準を満たし、さらには「適正糖質※¹」の基準である糖質20g～40gも満たした「秋鮭と大阪産ルッコラのSUNAOもちりパスタ・季節のデリセット」を考案しました。共同企画と同期間・同店舗にて提供します。

※¹「適正糖質」とは、『食・楽・健康協会』が提唱する、1食あたり20～40g、1日70～130gを目標に糖質をコントロールする緩やかな糖質制限のことです。これによって、カロリーや脂質などを気にせず、満足しながら糖質と上手に付き合うことをめざします。

■大阪府・ロート製薬・ロートレシピ・Glico共同企画「おおさかEXPOヘルシーメニュー＋糖質ケア」について

<実施内容>

- ・「おおさかEXPOヘルシーメニュー」基準を満たし、糖質も抑えた特別メニュー「秋鮭と大阪産ルッコラのSUNAOもちりパスタ・季節のデリセット」の提供
- ・食事から健康を考えるブースの設置：AGEs測定の無料体験・食事に関する啓発・ロートグループ機能性表示食品やGlicoグループの商品展示



<実施期間>

2025年11月13日（木）～2025年11月26日（水）

大阪府が推奨する「V.O.S.（野菜たっぷり・適油・適塩）」の基準を満たし、さらに「適正糖質」の基準である糖質20g～40gも満たした特別メニューの開発秘話とこだわり

ロートレシピは、おいしくて満足感があるメニューであることを大前提とし、大阪府の「おおさかEXPOヘルシーメニュー」基準である、大阪産の食材を使いながら、「V.O.S.（野菜たっぷり・適油・適塩）」基準を満たし、さらには江崎グリコの糖質を抑えたパスタ「SUNAOもちりりパスタ」を使用することで「適正糖質※1」の基準である糖質20g～40gも満たした「秋鮭と大阪産ルッコラのSUNAOもちりりパスタ・季節のデリセット」を考案しました。

メニュー名：「秋鮭と大阪産ルッコラのSUNAOもちりりパスタ・季節のデリセット」

価格：1,800円（税込）

内容：

◆薬膳スープ

◆デリ3種＋サラダ

- ・生ハムとピーマン、人参のキャロットラペ
- ・大豆チーズとドライ克蘭ベリーの南瓜サラダ 柚子味噌風味
- ・高野豆腐と蓮根のガーリックキノコマリネ

◆秋鮭と大阪産ルッコラのSUNAOもちりりパスタ

秋鮭と大根をやさしい味噌クリームで仕立て、「アーモンド効果®<砂糖不使用>」を使うことでコクと栄養を両立。SUNAOもちりりパスタを使用することで糖質を抑えながら、ソースとの相性もよく、もちりりとした食感でおいしさも両立。また、大阪産ルッコラにより、さわやかな香りとほのかな苦味が濃厚ソースを引き締めます。植物性素材のコクと鮭の旨みが溶け合う、身体想いの一皿。

*アーモンド効果®は江崎グリコ株式会社の登録商標です。



＜特別メニューの野菜・油・塩・糖質の量＞

V. 野菜(120以上)：123g
O. 適油(30%以下)：28.4%
S. 適塩(3.0g以下)：2.8g

適正糖質(20～40g)：38g

体内に蓄積されるAGEs（最終糖化産物）の測定を体験

AGEsとは、食事などで過剰に摂取した糖とヒトのカラダを主に構成しているタンパク質が結びつくことで体内に生成される物質で、ヒトの加齢現象や健康に関わる物質として、近年研究が進んでいます。今回の共同企画の期間、指先を使って数十秒でAGEsを測定できる機器を用意しています。

ロートレシピとは

「ロートレシピ」は2023年1月にオープンし、「おなかの底から元気になれる。」をブランドコンセプトに、その人その時にあった食事を、素材から調理までロートらしく調合することで「おいしく、健康的で、サステナブル」な食の体験をご提供しています。食を起点にこの考えに共感いただく方々がつながる、ウェルビーイングな食のコミュニティをめざしています。

【店舗情報】

店舗名：ロートレシピ 梅田NU茶屋町プラス店

所在地：大阪府大阪市北区茶屋町8-26 NU Chayamachi PLUS 2階

営業時間：11:00-22:00 (L.O. 21:00) / TEL:06-6131-8071



ロートレシピ
ROHTO RECIPE

おおさかEXPOヘルシーメニューとは

大阪府は、府民の健康寿命延伸をめざし、健康的な食環境整備の推進を目的に野菜・油・塩の量に配慮したヘルシーメニューとして「V.O.S.メニュー」を提唱しています。主食とおかずを組み合わせたもので、下記の基準のうちすべてを満たすものを「V.O.S.メニュー」として承認しています。さらに大阪・関西万博を記念して、その基準を満たしながら、大阪産（もん）と大阪グルメの要素を入れたものを「おおさかEXPOヘルシーメニュー」として承認しています。

＜V.O.S.メニューの基準＞

V：野菜（Vegetable） 120g以上（きのこ・海藻含む。いも類は含まない。）
O：適油（Oil） 脂肪エネルギー比率 30%以下
S：適塩（Salt） 食塩相当量 3.0g以下



SUNAOもちりりパスタとは

「SUNAO」は、お客様がからだに気を配りながら、100%食べることを楽しむために生まれたブランドです。「おいしさ」と「適正糖質」を両立する商品として2017年にアイス、2018年にビスケット、2022年2月より「SUNAOもちりりパスタ」を発売。パスタ本来のおいしさを損なわず、もちりりとした食感にするために、もち大麦粉を使用して実現しました。平打ち麺にすることでソースがよく絡む味わい深いパスタに。そしてこの食べごたえで糖質量1食21.4gまで調整しました。



◆SUNAOもちりりパスタ オンラインショップ：<https://shop.glico.com/collections/sunao-pasta>