

～ミラノ・コルティナ2026、挑戦とともに。～  
**TEAM JAPANを支える「ビクトリープロジェクト®」**

味の素(株)は、26年2～3月に開催されたミラノ・コルティナ2026オリンピック・パラリンピック冬季競技大会において、TEAM JAPANを支える「ビクトリープロジェクト®※1」を通じ、選手一人ひとりの挑戦を現地で支えてきました。

本プロジェクトでは、味の素(株)が100年以上にわたり培ってきた食と栄養に関する知見を生かし、食事や補食を通じたサポートに加え、選手が心身ともにリラックスできる空間の提供等に取り組みました。

また、オリンピック期間はミシュランシェフ徳吉洋二氏と当社冷凍食品がコラボレーションした「Power Gyoza DON※2」を開発し、現地のJOC G-RoadStation※3にて提供。さらに欧州味の素食品社を通じて、ミラノの外食店でも、誰もがおいしく楽しめるメニューとして展開しました。

パラリンピック期間は、おいしさと栄養を両立した冷凍弁当「あえて、®」や、「SIIDA®」を使用しただし湯を提供し、新たな活力をチャージできる空間として活用いただきました。

こうしたスポーツ支援の現場で培われた知見は、製品やサービスを通じて社会へと広がり、社会価値・経済価値の創造へとつながっています。

ぜひ「挑戦とともに。」あり続ける味の素グループの姿をご覧ください。



【↓画像をクリックするとリンク先動画に移ります】



写真右：ノルディック複合 渡部暁斗選手

写真左：フィギュアスケート 坂本花織選手

写真左：「ビクトリープロジェクト®」上野祐輝（渡部暁斗選手担当）

写真右：「ビクトリープロジェクト®」高柴瑠衣（坂本花織選手担当）

※1味の素(株)が日本オリンピック委員会（JOC）と共同で2003年に開始した、国を代表する選手および候補選手を対象とする取り組みです。「食とアミノ酸」によるコンディショニングサポートを通じて日本の国際競技力向上とメダル獲得数の増加を目的としており、これまで「TEAM JAPAN」をはじめとする多くのトップアスリートに、アミノサイエンス®を活用した栄養サポートを提供してきました。

※2 エネルギーに必要な栄養素を摂取できるギョーザ丼。1日の野菜摂取目標量350gの約3分の1を賄う設計とし、「ポークギョーザ」と季節のイタリア野菜の組み合わせにより、おいしさと栄養価の両立を実現しています。[Power Gyoza DON～徳吉 洋二氏×「ビクトリープロジェクト®」～ | JOC G-Road Station | ミラノ・コルティナ2026冬季オリンピック・パラリンピック競技大会TEAM JAPANサポート | 味の素株式会社](#)



※2 「Power Gyoza DON」



社長中村が欧州の外食にて  
「Power Gyoza DON」を試食する様子

※3 リオ2016オリンピックからJOCが設置し、味の素(株)が全面協力するTEAM JAPANへの栄養サポート拠点。選手村の食事を補完するために、選手村近隣で通いやすい立地に設置。試合期のからだに必要栄養素が摂れることで、コンディションが維持できるようサポートしています。

#### 参考

ミラノ・コルティナ 2026 当社特設HP : [https://www.ajinomoto.co.jp/sports/milano\\_cortina2026/](https://www.ajinomoto.co.jp/sports/milano_cortina2026/)

2024年3月IRトピックス（「ビクトリープロジェクト®」20周年）：  
[https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/library/topics/main/0/teaserItems1/0/linkList/011/link/202403\\_IRTopics\\_VP\\_J.pdf](https://www.ajinomoto.co.jp/company/jp/ir/library/topics/main/0/teaserItems1/0/linkList/011/link/202403_IRTopics_VP_J.pdf)

本件に関するお問い合わせ先 : [investor\\_relations@asv.ajinomoto.com](mailto:investor_relations@asv.ajinomoto.com)