

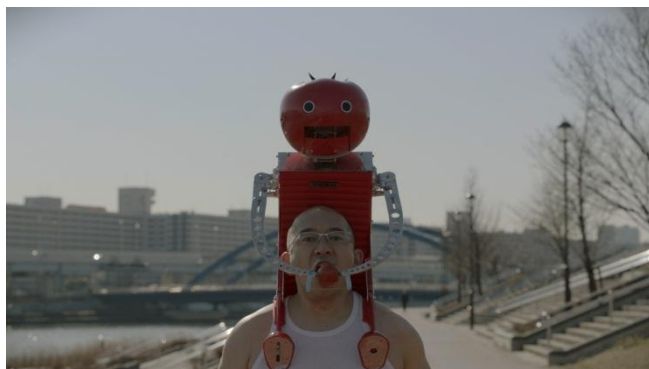
<ニュースリリース>

「ウェアラブルトマト」遂に完成
“世界初”(*)の走りながらトマトを補給する衝撃映像を公開！
～革新的ウェアラブルデバイスの全貌が WEB 限定動画で明らかに！～

※ カゴメ調べ

カゴメ株式会社（社長：寺田直行、本社：愛知県名古屋市）が、東京マラソン 2015 に向けて、アートユニット“明和電機”と初タッグを組み開発した『ウェアラブルトマト』が、2015年2月19日、遂に完成致しました。また、カゴメ社員（農学博士 鈴木）と明和電機が試行錯誤しながら『ウェアラブルトマト』を完成させるまでを追った「ウェアラブルトマト完成編」WEB 限定動画も本日に公開致しました。

《『ウェアラブルトマト』完成動画》



『ウェアラブルトマト』の完成編動画はこちら

<http://youtu.be/oUXj5bZcNaY>

《『ウェアラブルトマト』開発プロジェクト概要》

『ウェアラブルトマト』開発プロジェクトは、スポーツとトマトの相性が良いという事実を多くのスポーツ愛好家に認知してもらうために始動されたプロジェクトです。トマトにはクエン酸やアミノ酸類などが疲労軽減に良いとされる栄養素が含まれているだけでなく、トマトに含まれるリコピンには運動によって溜まりやすい活性酸素を消去する効果があることや、継続してトマトを食べることでリコピンが体内に蓄積されることが明らかになっています。

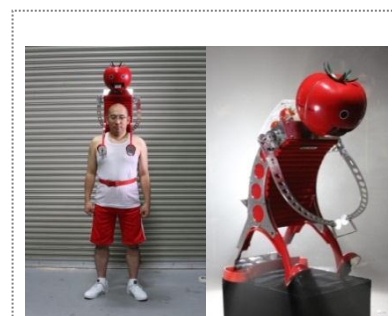
そこで、スポーツ時に摂取するためには手軽に持ち運べる“モバイル性”が必要な点にカゴメは着目し、今回、アートユニット“明和電機”と初タッグを組み、昨年から話題となっている最先端テクノロジーの“ウェアラブル”をヒントに、走りながらトマトが補給できるデバイス、『ウェアラブルトマト』の開発プロジェクトを始動する運びとなりました。

（「ウェアラブルトマト」特設 WEB サイト：<http://www.kagome.co.jp/company/wearable/>）

《東京マラソン 2015 での実装実験について》

本プロジェクトではトマトの課題である“携帯の難しさ”を様々なアプローチで解決すべく、多様なスペックを持つウェアラブルデバイスを開発致しました。ウェアラブルトマトは、2月21日(土)に開催される東京マラソンフレンドシップラン 2015にて実装実験を行います。

※2月22日(日)に開催される東京マラソン 2015 当日は、東京マラソンの規定に合わせたモデル(右記仕様とは異なります)を身に装着して、トマトを摂取しながらの完走を目指します。



モーターひとつで全ての可動部が動作し、
ハンズフリーでトマトを摂取できる機構となっている

【明和電機 プロフィール】 土佐信道(代表取締役社長)

1993年にアートユニット「明和電機」を結成。ユニット名は彼らの父親が過去に経営していた会社名からとったもの。さまざまなナンセンスマシンを開発。プロモーション活動は既成の芸術の枠にとらわれることなく多岐にわたり、国内だけではなくヨーロッパ、アジア、アメリカなど海外でも広く展開。展覧会やライブパフォーマンスはもちろんのこと、CD やビデオの制作、本の執筆、作品をおもちゃや電気製品に落とし込んでの大量流通など、たえず新しい方法論を模索している。(よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属)



【東京マラソン 2015 提供予定トマト】

■東京マラソン 2015 公認 オレンジまこちゃん(提供数:2万個)

カゴメの高機能野菜(※1)。甘味が広がるフルーティな味わい。β-カロテンが豊富。

■東京マラソン 2015 公認 高リコピントマト(提供数:1万個)

リコピン含有量が約1.5倍(※2)の中までしっかり赤い高機能野菜(※1)。

色の鮮やかさとトマト本来のおいしさが特長。

※1 植物由来の栄養素や栄養成分を、技術を用いて高い含有量にした野菜

※2 当社生鮮トマト(ラウンド)比。青果物のため、季節によって変動があります

■東京マラソン 2015 公認 ちいさなももこ(提供数:3万個)

ほんのり甘く、みずみずしいのが特長。小粒で食べやすいため、走りながらでも効率的に摂取できます。

■キッズチェリー 甘酸っぱく濃い味わいのミニトマト(提供数:1万個)



【運動と高機能野菜でカラダの抗酸化力は上げられる】

カラダの抗酸化力=過剰に発生する活性酸素を消去する力を上げるには、毎日の生活に適度な運動と、高機能野菜を取り入れましょう。

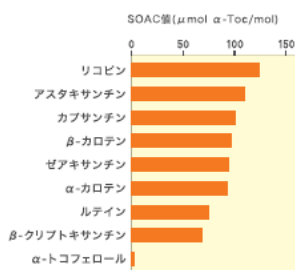
■「高リコピントマト」は抗酸化力(SOAC値)が高い

カロテノイド系抗酸化物質の値をSOAC法(※1)で調べてみると、トップランナーはトマトに多く含まれるリコピン。抗酸化には、特にトマトがいいらしい、ということがわかります(図1)。また、「高機能野菜」である、カゴメの「高リコピントマト」は、普通のトマトの約1.5倍(※2)のリコピンが摂取できるのです(図2)。食品から摂取されたカロテノイドは体内に吸収され、ヒトの体に蓄積されることがわかっています。

※1 SOAC法は食品成分の一重項酸素消去能を分析したものです。必ずしも生体において同じ効果を発揮することが確認されているものではありません

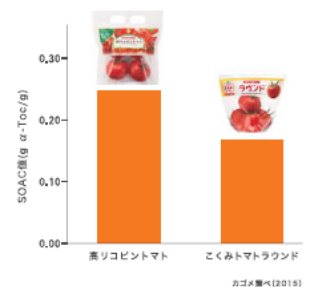
※2 当社ラウンド比。青果物のため成分は季節によって変動があります

図1 カロテノイド系抗酸化物質のSOAC値



カロテノイド系抗酸化物質
「J. Agric. Food Chem. 59, 3717-29 (2011)」より一部抜粋

図2 「高リコピントマト」「ラウンド」のSOAC値(※1g当たり)



高リコピントマトはこくみトマトラウンドよりも約1.5倍の抗酸化(SOAC値)を示す!

【トマトがランナーに嬉しい3つのポイント】

- ①運動により溜まりやすい活性酸素の消去作用がある
- ②疲労軽減に良いとされる様々な栄養素が含まれている
- ③レース中にでも、食べやすい