



プロジェクト 『**メタボリCare**』(低エネルギー・低コレステロール・
高食物繊維を基本としたバランスの良いセットメニュー)の推進

受賞者 **エームサービス株式会社**

所在地 〒107-0052 東京都港区赤坂2-23-1 アークヒルズフロントタワー

電話 03-6234-7522

URL <http://www.aimservices.co.jp/business/bds.html>

E-mail aim@aimservices.co.jp

取組・事業の概要と特徴

まずはランチから始めませんか?

「メタボリCare」は、エネルギー640kcal程度／コレステロール100mg以下／野菜・海藻・茸120g以上／PFC比(P15～20%:F20～25%:C50～60%)／食物繊維8g程度を基準としています。定食スタイルのセットメニューは一汁三菜を基本とし、4サイクル80パターン、お弁当スタイルの「Care 4 you Lunch」は、基本15パターン／ご当地シリーズ12パターンの2タイプが用意されています。現在約80の事業所で、常設メニューとして提供されています。

社員食堂の昼食がトレーの上の教材として、就労世代の食育に有効です。就労世代の食育は、自身の高齢期・そして次世代の健康に大きな影響を及ぼしており、この一連の動きにより、健康寿命をのばすことに貢献できるものと確信しています。

当社は、今後も就労世代への食育のみならず、乳幼児期から高齢期まで、生涯にわたるLife Stageに応じたサポート／食育を推進させ、様々な場面で「食」を提供し続ける企業の社会的責任として、「食」から日本の未来を支えます。

メタボリCare

【お腹周りが気になる...】「本気で痩せたい!」

まずは**ランチ**から始めませんか?

エネルギー 640 kcal 程度

コレステロール 100 mg 以下

野菜 120g 以上

栄養素の配分
たんぱく質 15-20%
脂質 20-25%
炭水化物 50-60%

食物繊維 8g 程度

【メタボリCare】は日常食中の「一汁三菜」を基本とし、栄養バランスに定めて「低エネルギー・低コレステロール・高食物繊維」を実現したバランスの良い「セットメニュー」です。



プロジェクト 『スマメシ・あすけん・あなたの健康サポートし隊』
を使って社食で進める生活習慣病予防、重症化
予防の取り組み

受賞者 株式会社グリーンハウス

所在地 〒163-1477 東京都新宿区西新宿3-20-2 東京オペラシティタワー17F **電話** 03-3379-1089

URL <http://www.greenhouse.co.jp> **E-mail** emiko-kanou@greenhouse.co.jp

取組・事業の概要と特徴

社食だから続けられる3つの取り組みで健康サポート

特定多数の人に継続的に食事を提供できる社員食堂の環境を生かし、食事、ネットサービス、管理栄養士による情報提供の相互連携で毎日の食堂利用者への生活習慣病予防、重症化予防に貢献。

- ①スマメシプログラムはスマメシ(500kcal台でバランスのとれた一汁三菜メニュー)を一定期間継続喫食すると同時に管理栄養士のサポートで減量を図る。
- ②あすけんはインターネットを使った食事診断システムで栄養面の総合的な改善に向けた栄養士のアドバイスをネット上で受けることが可能。社食のレジと連動すると集団の傾向分析もできる。
- ③あなたの健康サポートし隊は社食に常駐する栄養士がメニュー選択のアドバイスやセミナー、フェア等で積極的に栄養健康情報を発信するサービス。





プロジェクト 職場と家庭の健康づくり運動 『健康パナソニック2018』

受賞者 パナソニック健康保険組合

所在地 〒570-8540 大阪府守口市外島町5-55

電話 06-6992-5185

URL <http://phio.panasonic.co.jp/>

E-mail kenpohptoiawase@gg.jp.panasonic.com

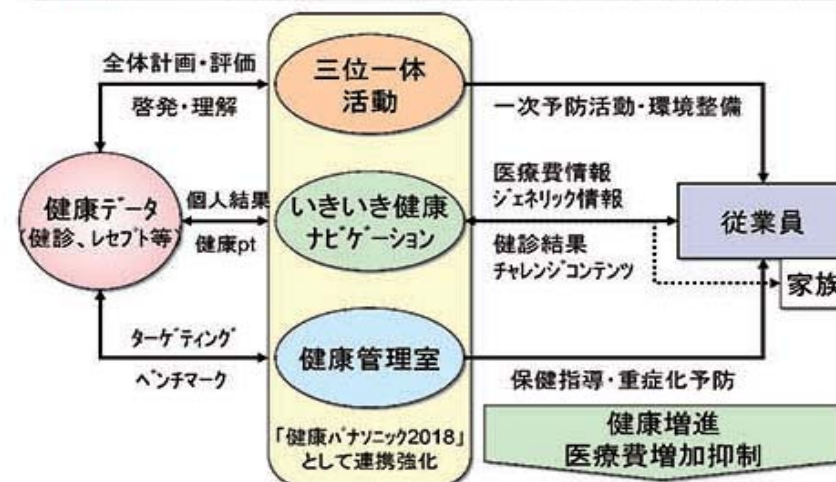
取組・事業の概要と特徴

会社・労働組合・健保組合の三位一体活動

- ① 事業場の全従業員を対象に、健診前後や全体活動日にAJTA(玉入れ)やウォークラリー、ヘルシーメニュー等の一次予防活動を積極的に実施
- ② 健保Web「いきいき健康ナビゲーション」を開設し、個人別に健診や医療費情報を提供して健康状態の自覚を促すとともに、①の事業場活動に連動したチャレンジコンテンツを案内してタイミングを合わせて従業員(および家族)の行動変容を支援
- ③ 健診有所見者や高リスク者は健康管理室(産業医や看護職)がフォローし、精密検査や(特定)保健指導、受診勧奨等を実施
- ④ 健診結果や活動状況等の健康データを一元管理して全体評価やベンチマークを行い、各事業場の自立的活動を推進

三位一体による健康づくり活動

■ 健康データに基づいた健康づくり活動をグループ全体でベクトルを合わせて実施





プロジェクト 食塩摂取量全国1位からの脱却！
「私達の健康は私達の手で」
健康づくりのためのボランティア活動の取り組み

受賞者 山梨県食生活改善推進員連絡協議会

所在地 〒400-8501 山梨県甲府市丸の内1-6-1 山梨県福祉保健部 健康増進課内

電話 055-223-1493

E-mail fujihara-afb@pref.yamanashi.lg.jp (健康増進課 藤原)

取組・事業の概要と特徴

**「私達の健康は私達の手で」
健康づくりのためのボランティア活動の取り組み**

平成3年、9年、23年度にみそ汁塩分濃度を測定し、市町村別みそ汁塩分マップを作成している。この塩分測定は県、日本食生活協会からの事業の一環の中で実施している。みそ汁の塩分測定はそのものの結果がその場ですぐに数値として表れるため、対象者にとってもわかりやすくその塩分濃度に応じて、うす味・減塩の実践方法や減塩を意識した料理・方法・献立の工夫などもアドバイスできることから、減塩推進活動を展開する中で大変有効といえる。平成26年も5863世帯で実施し、その世帯に対し減塩を働きかける大きな活動となった。また、この活動を通じ会員の活動への意識の高揚も大きな利点である。





プロジェクト 健康寿命の延伸に向けて取り組む県民運動 「にいがた減塩ルネサンス運動」

受賞者 新潟県

所在地 〒950-8570 新潟県新潟市中央区新光町4-1

電話 025-280-5198

URL http://www.kenko-niigata.com/21/step2/gen_en/index.html E-mail ngt040240@pref.niigata.lg.jp

取組・事業の概要と特徴

県民運動「にいがた減塩ルネサンス運動」

- ①新潟県民の健康寿命の延伸と健康格差の縮小を大目標に掲げ、10年間で県民1人1日当たり「食塩摂取量2g減少」と「カリウム摂取量600mg増加（野菜や果物の適正摂取）」により、脳血管疾患や虚血性心疾患の死亡数の低減等を目指す。
- ②「おいしく、気軽に、健康に」をモットーに、「飲食店、スーパー等との連携・協働／にいがたの食材・調味料の利用／科学的な根拠」を取組の柱とし、近年の食環境に応じた新しい減塩対策を県民運動として展開している。
- ③ステップ1（H21～H24年度）では、県民1日1人当たりの食塩摂取量が0.7g減少した。ステップ2（H25～H30年度）では、分析から明らかとなった高塩分摂取につながる食事パターン等をもとに、ターゲットに応じた普及啓発や望ましい食環境づくりに取り組む。

にいがた減塩ルネサンス運動

野菜は1日1皿 食べましょう
果物は1日1個 食べましょう
食塩は1日1g 減らしましょう

〇ルネサンスとは
「再生・再発見」
⇒近年の食環境に応じた新しい減塩

〇特徴

- ①おいしく、気軽に、健康に
- ②にいがたの食材・調味料の利用
- ③飲食店、スーパー等との連携
- ④科学的な根拠

▲県内企業との連携・協働（減塩食品、減塩メニュー、減塩しょうゆ等）

▲キックオフ会議/県民会議

▲大学・市町村と連携した食塩摂取過剰につながる要因・食事パターンの分析

▲「おいしく減塩」を給食メニュー、減塩弁当、減塩みそ汁で体験

第6回



健康寿命を
のばそう！
AWARD
優秀賞

プロジェクト

スーパーの店頭から減塩を発信 ～商品開発を起点とした多方面と協業する減塩の取り組み～

受賞者

ユニー株式会社

所在地 〒498-8680 愛知県稲沢市天池五反田町1番地

URL <http://www.uny.co.jp>

電話 0587-24-8092

E-mail kurumi-koike@uny.unyg.jp

取組・事業実施目的

「おいしい減塩商品」の開発・販売により、継続した健康的な食生活をサポート

ユニー株式会社愛知県に本社を置き、19県1府に店舗を展開する総合小売業であり「新生活創造小売業」をスローガンに、お客様の「負」の解消を使命と考えています。食品売場ではお客様の食生活の最大の課題である「健康」を解決する食品売り場を構築するための品揃え・情報発信のために、プライベートブランド商品で健康を切口にした商品開発を行っております。「減塩」は食生活において最も解決すべき課題であり、特に開発スタート時点では「おいしく減塩」されている商品が少なく、減塩を気にした食生活の継続が難しいことが課題と捉えました。そこで、現在取引のある食品メーカー（大手メーカー・地元メーカー）とプライベートブランドでの「おいしい減塩食品」を開発に取り組み、減塩食生活のサポートができる売場の実現を最終目的としております。またプライベートブランドの減塩食品の販売は、健康的な食生活の教育にも通ずることであり、販売部門と間接部門が連携して取り組むことにより、トータルとして従業員の健康にも気遣う企業活動の一環となることも目的としております。

取組・事業の概要と特徴

商品開発を中心とした食品メーカーとの協業により、減塩食品市場を拡大

毎日の食生活に最低限必要な食品をプライベートブランドで減塩化して品揃えを行い、「おいしい減塩」「リーズナブルプライス」が商品開発の基本コンセプトとなっています。2014年9月に鍋つゆからスタートし、累計の販売数量は約583万個、販売金額は約9億7千万円、相対的減塩量は約18.5t（2017年8月まで）を達成しています。9月以降にも新商品を発売し、2018年春には50品目を超える商品数を目標としています。また開発導入した減塩食品の販売状況を分析して、次なる開発分野や販売戦略に生かしています。販売面では、毎月のシニア対応企画（ハッピーデー）にて、健康企画として販売を強化しています。また2017年4月に「毎月17日が減塩の日」となったことから、本年4月からは減塩商品を中心に健康企画を展開しています。店頭でのデモンストレーションも食育モデル店舗での料理提案コーナー中心に行っており、毎月17日は1日で平均1500人を超えるお客様に、様々な減塩食品（及びその利用メニュー）の試食を行っていただくことを通じて、おいしさとその使い方をお伝えしています。社内では会議などを通じて、経営層から店舗担当者まで実際に試食をしながら商品情報を共有化して、減塩の必要性の啓発や商品理解の促進を行っています。お取引先（食品メーカー）においては、減塩食品開発を共に取り組みことによって獲得した技術やノウハウにより、自社ブランドでの減塩食品の開発・販売に繋がっています。



健康寿命をのばすポイント

営業活動として減塩食品を開発販売することで、健康寿命の延伸に貢献

当社がプライベートブランドで減塩食品を開発・販売する意義として、必要と感じた減塩食品を自社で開発商品化できること、店頭での品揃えが全店舗で前向きに実施できること、販促をかけより多くの方にアピールできること、従業員の該当商品への理解・知識を教育する機会も増えること、店頭で生活者に正しい減塩の知識・情報と商品を届けられること、生活者に理解いただき食生活に取り入れることにより食生活の改善がなされること、が良いサイクルで継続的に展開できることだと考えます。またこの取り組みをCSR活動としてだけでなく、営業活動として継続して行われることに意味があり、経営層から店舗従業員に至るまで認識し、販売活動を通じて生活者に減塩食品を食卓に取り入れていただくことにより、食卓の減塩化が図られ、健康寿命の延伸に貢献できていると考えています。

多方面との協業で、お客様の健康課題を解決する「健康スーパー」を目指す

今後も現状の活動を継続します。商品面では自社減塩開発商品の拡大及びナショナルブランド商品を取り込んだ減塩コーナーの店舗設置を目指し、店頭では17日減塩の日を絡めた減塩企画販促時に試食をからめた商品紹介の強化をします。また社内においては、健康診断時の自社商品紹介の仕組みをパッケージ化し全店実施に拡大するほか、食堂メニューへの減塩商品の活用や従業員向け減塩商品試食会を店舗バックヤードで開催するなど、従業員理解を深める活動も行います。社外においては、問い合わせが増え続ける行政等との連携を1つ1つ確実に実施し、地域に密着した活動として息の長いものにするべく、関係各所への積極的な働きかけを行っていきます。これからも「健康スーパー」の実現に向け減塩商品の開発・販売を中心に店頭から健康的な食生活の啓発、ひいては健康寿命の延伸の一助となるよう取り組みに一層邁進いたします。



プロジェクト 住んでいるだけで自ずと健康に! 「あだちベジタベライフ～そうだ、野菜を食べよう～」

受賞者 足立区(東京都)

所在地 〒120-8510 東京都足立区中央本町1-17-1

URL <http://www.city.adachi.tokyo.jp/kokoro/fukushi-kenko/kenko/diabetes.Html>

電話 03-3880-5433

E-mail kenkou@city.adachi.tokyo.jp

取組・事業の概要と特徴

健康を意識しなくても自ずと野菜摂取量が増える仕組みづくり

「足立区民の健康寿命は、都平均より約2歳短い」という健康格差を真摯に受け止め、糖尿病対策に焦点を絞った、「野菜を食べやすい環境づくり」による取組みを実施している。

【3つの基本方針】

①野菜を食べやすい環境づくり

約600店舗の「あだちベジタベライフ協力店」で、ベジ・ファーストメニューや野菜たっぷりメニューを提供。

②子どもの頃からの良い生活習慣の定着

「おいしい給食」を活用し、「ひと口目は野菜から」の声かけを保育園から中学校まで一貫して実施。

③重症化予防

社会的に不利な条件を抱え重症化している区民に、自宅でできる「スマホdeドック」や薬局店頭でのヘモグロビンA1c測定を実施。

これらの事業展開により、子どもや子育て世代である30代の野菜摂取量が増加。その結果、健康寿命が延伸し、都平均との差を縮めることができた。

今後ともつい野菜から食べてしまう仕組みづくりを推進し、習慣化し、区の文化へ醸成していきます。





プロジェクト

技術革新における塩分ほぼゼロの こうや豆腐の開発と普及活動の推進

受賞者

旭松食品株式会社

所在地 〒532-0027 大阪府大阪市淀川区田川3-7-3

電話 06-6306-5301

URL <http://www.asahimatsu.co.jp/shinasahi.html>

E-mail sasaki-y@asahimatsu.co.jp

取組・事業の概要と特徴

オンリーワンのこうや豆腐「新あさひ豆腐」の開発と普及促進

日本人の食生活は、塩分摂取量が多く、その数値は年々減少傾向ではあるものの、目標値に届いていないのが現状である。このような背景を受け、旭松食品株式会社では、約40年ぶりにこうや豆腐の製法を見直し、独自の技術開発により、こうや豆腐に含まれる食塩相当量を約95%低減させる事を実現。この独自製法のこうや豆腐を、より多くの消費者に認知していただくため、商品パッケージで95%減塩であることがわかるように全商品リニューアルをして普及を行い、企業ホームページにて、こうや豆腐の栄養価やこだわりをわかりやすく表現、また煮物以外でも様々な料理に使えるレシピを豊富に掲載して利用促進を行っている。その他にも、こうや豆腐の試食提供するイベントや料理教室、大学と協同して公開講座を積極的に実施するなどの普及活動も行っている。オンリーワンのこうや豆腐「新あさひ豆腐」を広くの消費者の方に伝えることで、減塩生活をサポートし生活習慣病の予防への貢献も目指している。



受賞：第6回（平成29年（2017年））