

報道関係者各位

2012年3月29日

独立行政法人 国立循環器病研究センター
株式会社グローカルフード
住友商事マシネックス株式会社

「国循のおいしい減塩食レシピを一般家庭向けに配信開始」

独立行政法人国立循環器病研究センター（以下「国循」）、株式会社グローカルフード（以下「グローカルフード」）は、一般家庭向けに、おいしいと定評のある国循の「生活習慣病対応食（減塩食）」のレシピをデジタル化した減塩食デジタルレシピ（以下、「減塩レシピ」）の配信を2012年3月30日より開始します。

「減塩レシピ」配信のサービス名は「Gークッキングシステム・げんえんデリカ」。グローカルフードが契約する販売店、住友商事マシネックス株式会社（以下「住商マシネックス」）などと連携し、スマホ・タブレット端末・パソコンを通じ、月額350円で配信します。

1. 背景

世界的にも日本人の食塩摂取量は約11グラム/日と高く、成人の3人に1人、高齢者の3人に2人は高血圧です。塩分の摂り過ぎは血圧を上げ、脳卒中や心臓病の危険性を高めることとなります。

国循では平成17年から1日の塩分摂取量が合計6グラム未満（1食2グラム未満）となる減塩食を入院患者さんに提供しています。この減塩食は塩分を控えた味でありながら、素材そのものの旨みを引き出す京料理の手法を活用することで、一般的な食事と同等のしつかりとした味付けがされており、入院患者さんから高い評価をいただいています。しかし退院すると食べられなくなるので、家庭でもおいしい「国循」の病院食を食べたいという声が多くありました。

2. 今回開始するサービス

業務用では、国循とグローカルフードに大阪ガス株式会社を加えた3者の共同研究で、国循が研究開発したおいしい減塩レシピを200種類以上デジタル化し、社員食堂や社会福祉法人のセントラルキッチンなどに提供しています。（Gークッキングシステム、2012年2月15日配信開始）

今回は、その業務用の減塩レシピをもとに一般家庭用の減塩レシピを開発し、iPhone、iPad、パソコン、アンドロイド端末に配信します。

5. 今後の展開

グローバルフードと契約する販売店、住商マシネックスでは、住友ビル本館（大阪）社員食堂で、4月下旬から減塩レシピによる昼食の提供を開始する予定です。また、タブレット端末を用いた家庭での減塩レシピによる調理や健康管理を住友商事グループ役職員に提案していきます。

以上

■ お問い合わせ先

独立行政法人国立循環器病研究センター

吹田市藤白台5丁目7番1号

広報 小林良平

TEL：06-6833-5012 FAX：06-6833-9865

株式会社グローバルフード

代表取締役 田崎和弘

大阪市西区立売堀4丁目7番24号 五葉阿波座ビル

TEL：06-6533-8877 FAX：06-6556-6670

住友商事マシネックス株式会社

大阪建築設備部長 岡本 久

大阪市中央区北浜4丁目5番33号 住友ビル12階

TEL：06-6228-1819 FAX：06-6203-2847