

平成24年9月5日

「減塩デジタルレシピ」の普及促進の展開について
～大阪府庁本館食堂が「うちのお店も健康づくり応援団の店」
として美味しいと評判の「減塩食」をはじめます～

大阪ヘルシー外食推進協議会
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
大阪ガス株式会社
住友商事マシネックス株式会社

大阪ヘルシー外食推進協議会^{*1}（以下、ヘルシー外食協議会）、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）、大阪ガス株式会社（以下、大阪ガス）及び住友商事マシネックス株式会社（以下、住商マシネックス）は、連携して大阪府民の健康づくりを食生活面から支援することを目的に、国循が研究開発した生活習慣病予防・改善食（以下、「減塩食」）^{*2}の調理ノウハウをデジタル化した減塩デジタルレシピ（以下、「減塩レシピ」）を活用し、大阪府内の飲食店に減塩食を普及させる取組みを開始します。

活動の一例として、大阪府庁本館食堂（営業者：大王フードサービス株式会社）にグローカルフードが開発した調理支援システム「G-クッキングシステム」^{*3}を導入し、「減塩レシピ」を配信することにより平成24年9月10日から大阪府職員や大阪府民等に「減塩食」を提供致します。

ヘルシー外食協議会は、府民が健康で良好な食生活を実現するためには、個人の行動変容とともに、それを支援する環境づくりを含めた総合的な取組が必要と考え、地域や職域での健康や栄養に関する学習の場やヘルシーメニューの提供をする「うちのお店も健康づくり応援団の店」（以下、応援団のお店、平成24年3月現在承認店舗10,309店）への承認促進などに取組んでいます。

一方、国循では「減塩食」の普及を通じて脳卒中や心臓病といった循環器病の治療と予防に努めており、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グラム程度）となる「減塩食」を入院患者さんに提供しています。

「減塩レシピ」は、国循が「減塩食」の調理ノウハウをグローバルフードに提供し、グローバルフードが下ごしらえ・食材カット・調理工程などの調理ノウハウをデジタルデータ化したものです。それを様々な調理施設を備えた大阪ガスの施設で実証する事で商品化しました。

平成24年2月から「G-クッキングシステム」により「減塩レシピ」の配信を開始し、住商マシネックス等を通じて高齢者施設、保育園、給・配食施設、社員食堂等、お客さまへ提案・販売を開始しております。既に、阪急電鉄本社社員食堂、食品製造会社デリケア、社会福祉法人いずみ野福祉会、住友ビル社員食堂等で導入されており、関西を中心に普及が進んでいます。

この度、ヘルシー外食協議会のネットワークを活用し、5者が共同で説明会・試食会の開催、飲食店への提案等を実施する事により「減塩レシピ」の普及を更に促進致します。

まずは、大阪府庁本館食堂で、平成24年9月10日から、大阪府職員や大阪府民等向けに「減塩レシピ」による昼食を提供致します。

ヘルシー外食協議会、国循、グローバルフード、大阪ガス及び住商マシネックスは、今後も連携して「減塩食」を普及させる事により、生活習慣病の予防・改善に貢献致します。

※ 1 大阪ヘルシー外食推進協議会

ヘルシー外食協議会は、大阪府民の健康づくりに役立つよう、飲食店や惣菜店、スーパーマーケット、コンビニエンスストア等に対して、メニューの栄養成分表示やヘルシーメニューの提供、ヘルシーオーダーやたばこ対策を進める、官民一体となった協議会で、「うちのお店も健康づくり応援団のお店」（以下、応援団のお店、平成24年3月現在承認店舗数 10,309 店）という活動等を通じて、府民の健康づくりのための協力を呼びかけています。

※ 2 「生活習慣病予防・改善食（減塩食）」

世界的にみても日本人の塩分摂取量は約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、脳卒中は心臓病の危険性を高めることとなります。国循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事で一般的な食事と同等のしっかりとした

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。病院外での料理教室の開催、減塩食を弁当として一般向けに提供するため、民間の事業者との連携に取り組んでいます。

※ 3 「G-クッキングシステム」

クラウド上に保有しているデジタルレシピをインターネット配信し、そのデジタルレシピを厨房内の画面に表示し、その画面に従ってガススチームコンベクションオープン※4を使うことで誰でも簡単に本格的な調理ができるシステム。食材の受発注やレシピと連動した個人別の栄養管理をする機能も有しており、調理に関する業務全般を支援する事ができます。このシステムの開発・普及は、経済産業省新連携認定事業になっています。

※ 4 ガススチームコンベクションオープン

1台で焼く、蒸す、炊く、煮る、ゆでるなどの調理ができるオープンにスチーム機能を搭載した多機能調理器。大量調理をすばやく調理できるので効率的です。また、調理モードを自由にプログラミングできるので、料理を均一のクオリティで提供する事ができます。

<ご参考>

住友ビル社員食堂、ヘルシー弁当（減塩食）



阪急電鉄本社社員食堂、減塩食



以上

9月10日（月曜日）15時から大阪府庁本館食堂において、報道関係者の皆様へ今回の取組みの説明会及び試食会を実施いたします。

取材を希望される場合は、事前に大阪ヘルシー外食推進協議会までお申込みください。

○ 本件に関する問合せ先

大阪ヘルシー外食推進協議会

大阪府中央区大手前1-6-8 光養ビル8階 TEL/FAX 06-6910-6338

独立行政法人国立循環器病研究センター総務課広報係 06-6833-5012

株式会社グローカルフード 06-6533-8877

大阪ガス株式会社 エネルギー開発部 06-6205-4670

住友商事マシネックス株式会社 建築設備部 06-6228-1819