

※県政記者クラブ加入各社のうち、静岡市内の支局に FAX 送信しています。〔送信 1 枚〕

提供日 2021/12/9

タイトル 静岡県立大学健康食イノベーション推進事業
サブスクリプションランチモニター実施 @草薙 茄兵衛

担当 静岡県立大学法人 静岡県立大学
「ふじのくに」みらい共生センター

発信担当者 054-264-5441



静岡県立大学記者提供資料

静岡県立大学健康食イノベーション推進事業
ビジネスモデル開発のための
「健康な食事」を学ぶサブスクリプションランチモニターの実施
静岡県立大学 × 草薙 茄兵衛(株式会社なすび)

静岡県立大学では、静岡県、静岡県産業振興財団とともに、令和元年度より「健康食イノベーション推進事業」を進めております。健康な食事基準として、スマートミール※を取り入れ、外食、中食等で、地域企業と連携し、さまざまなメニューを開発し、ビジネスに結び付けてまいりました。

この度、新たにビジネスモデルとして、株式会社なすびとともに、「サブスクリプションランチ」を考案し、現在、サブスクリプションランチモニターを実施しています。

報道機関の皆様におかれましては、周知へのご協力をお願いいたします。

1. 目的

外食産業でランチを提供する場合、1 回だけの提供では、スマートミール仕様のランチを提供したとしても、顧客の学びに繋がることは少ない。そこで、週 1 回月 4 回のサブスクリプションランチを企画し、4 回の提供を通して、「健康な食事」をストーリー仕立てで学び、食事を楽しみながら、食事や栄養に対するリテラシーを高める。また、提供する企業(株式会社なすび)にとっては、事前に顧客を確保できるとともに、提供数に合わせた食材の準備をすることで、仕入れ等の効率を上げることができる。今回の企画では、外食産業と顧客(消費者)のいずれもが win×win となるようなビジネスモデルの構築をめざす。

2. 内容

スマートミールの基準をベースにしたメニューで、週 1 回月 4 回のランチを展開する。その際、スマートミールを構成する項目(「十分な野菜」・「塩分」・「PFC バランス」)に着目し、それぞれのテーマに基づいたミニリーフレットも提供し、これによって、顧客(消費者)のスマートミールや食事バランスについての知識や理解度を高める。今回は、モニターに毎回アンケート記入を依頼し、食事内容やサービスについての意見を求める。

3. モニター日程

2021 年 11 月 30 日(火) ~ 12 月 23 日(木)

週 1 回(モニター希望の火曜日あるいは木曜日) × 4 回 15 名参加

※スマートミール…健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。つまり一食の中で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷり、食塩のとり過ぎにも配慮した食事のことです。

(「健康な食事・食環境」認証制度 ホームページより)

・エネルギー:650~850kcal(しっかり)

・エネルギー産生栄養素のバランス(エネルギー比率)

たんぱく質:13~20% 脂質:20~30% 炭水化物:50~65%

・野菜 140g 以上 ・食塩相当量:3.5g 未満



【本件に関するお問い合わせ先】

〒422-8526 静岡市駿河区谷田 52-1 静岡県立大学「ふじのくに」みらい共生センター
電話:054-264-5441 メール:kenkoshoku (ここに@を入れる) u-shizuoka-ken.ac.jp