

参画事業者 取組目標

属性情報	業種	食品製造		食品製造		食品製造		
	フリガナ	アワジシマギョウニョウカブシキガイシャ		キユービーカブシキガイシャ		サンコウシヨクヒンクギョウカブシキガイシャ		
事業者名	淡路島牛乳株式会社		キユービー株式会社		三興食品工業株式会社			
所在地	〒656-0472 兵庫県南あわじ市市善光寺26-1		〒664-0854 兵庫県伊丹市南町4-7-1 関西キユーポート		〒661-0021 兵庫県尼崎市名神町2丁目15-5			
サイトURL	https://awajishima-milk.jp/		https://www.kewpie.co.jp/		https://sankocurry7.wixsite.com/sankocurry			
取組目標	課題	①食塩の過剰摂取	②高齢期の低栄養（適正なエネルギー、たんぱく質の摂取）	①食塩の過剰摂取	④偏った栄養バランス	⑤環境課題（気候変動、生態系等への取組等）	①食塩の過剰摂取	④偏った栄養バランス
	（ア）取組の背景・理由、現状の課題認識	当社は淡路島の新鮮な生乳を使用した牛乳・乳製品を製造・販売しています。味噌や醤油などに「コク」や「旨味」を有している牛乳を組み合わせ、食材本来の風味や特徴を損なわずに食塩やだしを減らし、美味しく和食を食べてもらう調理法「乳和食」を提案し、兵庫県民の方の「食塩の過剰摂取」の軽減に貢献します。課題として、調理の技術不足、撮影の技術不足、牛乳以外の栄養に関する知識の少なさがあります。	当社は淡路島の新鮮な生乳を使用した牛乳・乳製品を製造・販売しています。牛乳を取り扱う企業として、牛乳は飲むだけで手軽にカルシウム等を摂取できる食品であることを周知します。課題として、牛乳以外の栄養に関する知識の少なさがあります。	年齢性別、活動状況、気候、疾病の有無等により、それぞれに適切な食塩摂取量は異なります。それぞれが適切な食塩摂取に近づくよう、おいしく、無理なく、満足感がある食べ方提案を含め、キユービーグループは「適塩」を応援します。	毎日好きなものばかり食べていると、栄養が偏るのはもちろん、肥満や生活習慣病を引き起こす原因になる場合もあります。体内で重要な役割を持つ、たんぱく質、脂質、炭水化物、ビタミン、ミネラル、食物繊維をバランスよく摂ることがとても重要です。	世界人口が増えることで、たんぱく質をはじめとした食糧不足問題の加速が懸念されています。肉類や魚介類などの動物性原材料に頼るのではなく、植物性原材料にシフトしていくことで、世界的な食糧不足を回避できることが注目を集めています。また、植物性原材料にシフトすることで、温室効果ガスの排出や水の使用量、農地の削減につながる事が期待されています。	カレールウやスープの素を製造する弊社の課題とすればカロリーや食塩含有量を気にかけてスープを飲乾さない方がみられる。そのスープには様々な栄養素はもちろんの旨味成分も多く含まれている。消費者にはカロリーや食塩含有量を気にせずに完食していただけることが理想である。製造側が自主的にできる取組は、自社商品の食塩の使用量を減らすことである。自社製品の減塩による物足りなさを創意工夫によって食塩含有量を気にすることなく商品を味わっていただくことを目指したい。	お客様より一日分の栄養の摂取できる個食カレーの開発ができないかとの要望を受けたため。
	（イ）取組目標	・牛乳や乳製品を使用することで、従来の調理法より食塩使用量を減らすことができる料理献立を2種類紹介する。（レシピは一般社団法人「ミルク様のHPを参考にしますが、他事業者との連携による独自開発にも取り組む） （紹介の方法は①自社のHP・SNSでの発信、②自社工場見学開催時に説明、③淡路島内の直売所などでの説明・ふるまいなどを検討する）	「健康のために牛乳を飲もう」という発信を年間に4回行う （対象は高齢者をメインとするが、若い時から習慣づける必要があることから、高齢者以外への発信も含める） （発信は①自社のHPまたはSNSを利用、②自社工場見学開催時に説明、③淡路島内の直売所などでの説明・ふるまいなどを検討する）	従来の調理法やレシピについて、調味料の中で食塩の含有量が少ないマヨネーズやドレッシングに切り替える「適塩メニュー」を健康増進課と策定し、県民の皆様に紹介していきます。	サラダのメイン素材の野菜には、カリウム、食物繊維、ビタミンCが多く含まれます。そこにタマゴを加えると、ビタミンD、たんぱく質、脂質もバランスよく摂取できます。兵庫県産の野菜と鶏卵を使用した、栄養バランスの良い「タマゴを使用したサラダメニュー」を健康増進課と策定し、県民の皆様に紹介していきます。また、ごはんなどの炭水化物より先にサラダから食べると血糖値の上昇を緩やかにすることなど、サラダが持つ健康価値も伝えていきます。	動物性原材料ではなく植物性原材料を使用した食品であるプラントベースフードについて、当社では「GREEN KEWPIE」というブランドで、マヨネーズタイプやドレッシングを発売しています。この「GREEN KEWPIE」を通して、環境にやさしいプラントベースフードを啓発していきます。	食品素材本来の特徴である美味しさを引き出すような塩味の使い方及び香辛料の使い方を検討し、対象となる食品の下ごしらえ、調理途中、お召し上がる直前に使用することで結果的に減塩につながるふりかけのスパイスやオイルスパイスを開発販売することを目標とする。	従来の日本人に不足しがちな栄養素（たんぱく質・ビタミンB群・鉄分・ビタミンDなど）が摂取でき、気軽に食べられるおいしいカレーソースの商品開発・販売を行う。
	（ウ）行動計画	・第1段階（2024年） 関係機関との調整・連携 など ・第2段階（2024年～2026年） 調理・撮影・発信	・第1段階（2024年） 関係機関との調整・連携、効果的な発信内容や発信時期の検討 など ・第2段階（2024年～2026年） 発信	マヨネーズやドレッシングを使用した適塩メニューをイベントにて啓発します。	健康増進課と策定した「タマゴを使用したサラダ」をイベントにて啓発します。初年度の2024年度は1回実施します。☑	「GREEN KEWPIE」をイベントにて紹介し、プラントベースが環境にやさしいことを伝えていきます。	商品開発に着手することを目標に設定する。（2024年6月より資料調達→必要原料調達（原材料明細の調査）→配合の組み立て→試作実施（2024年10月1日目安）	カレーうどんのソース、カレーライスのソースの順に2種類を開発するためまずは必要栄養素を割り出しレシピを組み立てる。計画(2024年7月より資料調達→必要原料調達（原材料明細の調査）→配合の組み立て→試作実施（2025年4月1日ごろ目安）
	（エ）目標設定	現状値：0種類 目標値：2種類	現状値：小中学生やその親を主な対象とした発信を年間2回 目標値：小中学生やその親に加え、高齢者も対象とした発信を年間4回	2026年 3月までに設定する。	2026年 3月までに設定する。	2026年 3月までに設定する。	2025年 5月までに設定する。	2025年 8月までに設定する。
	（オ）実施期間	2024年～2026年	2024年～2026年	2024年～ 年	2024年～ 年	2024年～ 年	2024年～ 2025年中に開発、販売開始までを目標とする。	2024年～ 2025年中に開発、販売開始までを目標とする。
	（カ）その他	健康・栄養に詳しい方や、調理技術・撮影技術等が優れている方と連携できれば、当社としても事業を進めやすくなります。関係機関との調整・連携状況によって取組方法が変わる可能性があるため、柔軟に取り組みたいです。	健康・栄養に詳しい方と連携できれば、当社としても事業を進めやすくなります。関係機関との調整・連携状況によって取組方法が変わる可能性があるため、柔軟に取り組みたいです。	行動計画および目標値は、年度毎に設定します。弊社ウェブサイトの特設ページ「適塩心がけよう！」です。 https://www.kewpie.com/education/information/tekien/	行動計画および目標値は、年度毎に設定します。弊社ウェブサイトの特設ページ「栄養バランスの大切さを知ろう！」です。 https://www.kewpie.co.jp/foodandhealth/generation_adults/#sec03_adult	行動計画および目標値は、年度毎に設定します。弊社ウェブサイトの特設ページ「GREEN KEWPIE coming from field」です。 https://www.kewpie.co.jp/greenkewpie/		

参画事業者

業種	食品製造			配食		
フリガナ	カブシキガイシャマルヤナギオグラヤ			マゴコロベントウ シンメイテン (ゴウドウカイシャ ユースフル)		
事業者名	株式会社マルヤナギ小倉屋			まごころ弁当 神明店 (合同会社 USEFUL)☒		
所在地	〒658-0044 神戸市東灘区御影塚町4丁目9番21号			〒673-0845 兵庫県明石市太寺2丁目12-27 北		
サイトURL	https://www.maruyanagi.co.jp/			http://www.magokoro-bento.com/		
課題	①食塩の過剰摂取	②高齢期の低栄養（適正なエネルギー、たんぱく質の摂取）	④偏った栄養バランス	⑤環境課題（気候変動、生態系等への取組等）	①食塩の過剰摂取	②高齢期の低栄養（適正なエネルギー、たんぱく質の摂取）
(ア) 取組の背景・理由、現状の課題認識	弊社では「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をメインテーマに、当社商品の主原料である昆布や豆など日本人が古くから食べてきた伝統食材が持っている健康価値やおいしさを、時代に合った形で次の世代へ伝えていくことに取りくんでいます。佃煮は、ご飯のお供として日本人に愛されており、ミネラルや食物繊維を含む昆布を「食べる」ことのできる食品ですが、一方で塩分が高いと敬遠される方もいらっしゃいます。昨今の健康志向の高まりの中、塩分摂取を意識する方も増え、食べたい!と思いつつも塩分の摂取量が気になり佃煮を避けてしまっている方、食べる量を抑えているといった方に、安心して召し上がっていただける佃煮商品をお届けできれば、おいしさも健康も諦めない食卓のお手伝いができると考えています。☒	弊社では「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をメインテーマに、当社商品の主原料である昆布や豆など日本人が古くから食べてきた伝統食材が持っている健康価値やおいしさを、時代に合った形で次の世代へ伝えていくことに取りくんでいます。特に、食物繊維の摂取をはじめとする腸内環境の改善に寄与する食生活の啓蒙活動、食育活動を行っており、様々な食材を摂取することの大切さを伝えていきます。その取り組みの1つとして、社内に健康経営と食育推進室を設置している他、社員に「食生活アドバイザー」の資格取得を推奨しており、商品の話だけでなく、バランスの良い食生活のアドバイスができる社員を増やしています。	弊社では「伝統食材の素晴らしさを次の世代へ」をメインテーマに、当社商品の主原料である昆布や豆など日本人が古くから食べてきた伝統食材が持っている健康価値やおいしさを、時代に合った形で次の世代へ伝えていくことに取りくんでいます。特に、食物繊維の摂取をはじめとする腸内環境の改善に寄与する食生活の啓蒙活動、食育活動を行っており、様々な食材を摂取することの大切さを伝えていきます。その取り組みの1つとして、社内に健康経営と食育推進室を設置している他、社員に「食生活アドバイザー」の資格取得を推奨しており、商品の話だけでなく、バランスの良い食生活のアドバイスができる社員を増やしています。	「蒸し大豆」は、大豆そのものの栄養とおいしさの流出が少なく、開封してそのままお召し上がりいただけることから、たんぱく質と食物繊維を手軽に食事にプラスできる食材として弊社の主力商品の1つとなっています。今、肉に代わるたんぱく質の摂取源として大豆が注目されています。日本ではヘルシーな点が強調されがちですが、世界では食糧や環境問題を解決する食材として期待されています。牛肉を1kg作るために必要なエサ（穀物）の量は11kgと、同じ量目なら牛肉より穀物そのものを食べるほうがより多くのおなかを満たせます。また水不足が深刻化する地域が増える中、牛肉1kgで20.6lの水が必要なのに対し大豆1kgでは2.5lと少量で済みます。（※国際協力NGO World Visionより）たとえば、「肉を半分蒸し大豆にしたハンバーグ」では水の使用量は約60%に削減されます。日本の成人が1か月に1回蒸し大豆ハンバーグを食べれば、7,100万lの水が1か月で削減できる計算になります。	令和6年10月より、前オーナーより店舗を引き継ぎ、営業を開始しております。明石市東半分を担当し、地域に根ざした高齢者向け配食サービスを展開しております。半年が経過し、配食数もスタート時の倍になり順調に増加してはおりますが、まだまだより多くの方の健康増進・安否確認・安心安全な食事の提供等のお役に立つべく、より幅広いお客様へ多く食事を提供できますよう、周知を図ってまいります。☒	令和6年10月より、前オーナーより店舗を引き継ぎ、営業を開始しております。明石市東半分を担当し、地域に根ざした高齢者向け配食サービスを展開しております。半年が経過し、配食数もスタート時の倍になり順調に増加してはおりますが、まだまだより多くの方の健康増進・安否確認・安心安全な食事の提供等のお役に立つべく、より幅広いお客様へ多く食事を提供できますよう、周知を図ってまいります。☒
(イ) 取組目標	昆布佃煮製品の塩分低減に取り組む	「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を高齢者向け施設にお届けする“節分に蒸し大豆を届けようプロジェクト”を実施し、高齢者に、たんぱく質を日々の食生活に取り入れることの大切さと取り入れ方を啓蒙する。	県内小・中・高・大学生及び県内栄養士等に向けた、食生活と腸内環境に関する食育活動を実施し、啓蒙活動を行う。	「蒸し豆」のたんぱく質源としてのレシピを開発し、HPやSNSでの配信を行う。	提供する食事はフランチャイズ本部より完成品が届く為、栄養素の増減は店舗では行いません。ただ、おかずにおいては1リールが管理栄養士により管理されており、おかずのみで概ね200～300kcalと設定されているため、当店の食事を利用頂くことそのものが、食塩の過剰摂取の課題解決へと直結すると考えております。	提供する食事はフランチャイズ本部より完成品が届く為、栄養素の増減は店舗では行いません。ただ、1食当たりのカロリーが管理栄養士により管理されており、おかずのみで概ね200～300kcalと設定されているため、当店の食事を利用頂くことそのものが、高齢期の低栄養の課題解決へと直結すると考えております。☒
(ウ) 行動計画	塩分7.1%から4.3%に減らした「椎茸昆布」が市場でどのように受け入れられるかを確認しつつ、定着を目指す。（販売前比年間通じて100%の達成） また、受け入れられたと判断できた後、他の商品へと対象範囲を拡大し、減塩に取り組む。その際には、低塩にした場合のおいしさ、品質維持の方法検討から開始する。	日本人が大豆を食べる行事といえば、「節分」の煎り豆があります。加齢とともに咀嚼（そしゃく）機能が低下する高齢者は節分の「煎り大豆」が食べづらいがありますが、そのまま食べてもふっくらやわらかく、大豆本来の甘みと香りのある「蒸し大豆」なら、安心して「節分」を楽しむことができます。ご高齢の方にも節分を楽しんでいただき、大豆を食べて健康に役立てていただきたいと「おいしい蒸し豆 蒸し大豆」を高齢者向け施設にお届けする“節分に蒸し大豆を届けようプロジェクト”を実施します（2025年節分時期に1回）。また、これを期に、たんぱく質を手軽に食事に取り入れていただけるよう啓蒙活動を行います。	県内の小・中・高・大学生及び県内栄養士等に向け、当社の食育授業を実施する。	蒸し豆レシピを毎年開発し、2026年までにレシピ開発数の目標値を達成する。また、開発したレシピをHPへ掲載し、毎年SNS発信を行う。	より幅広いお客様に、当店の食事をできるだけたくさん利用頂くこと、その為に、地域ケアマネージャー様や医療関係者様、医療・介護・福祉事業所様等への周知を一層図ってまいります。	より幅広いお客様に、当店の食事をできるだけたくさん利用頂くこと、その為に、地域ケアマネージャー様や医療関係者様、医療・介護・福祉事業所様等への周知を一層図ってまいります。
(エ) 目標設定	非公開	非公開	非公開	非公開	非公開	非公開
(オ) 実施期間	2024 年～ 2026 年	2024 年～ 2025 年	2024 年～ 2026 年	2024 年～ 2026 年	2024 年～ 2027 年	2024 年～ 2027 年
(カ) その他					明石市福祉局 高齢者総合支援室 高年福祉係様と提携し、明石オレンジチケットに参加することで周知とサービスの拡充を図っております。	明石市福祉局 高齢者総合支援室 高年福祉係様と提携し、あんしんチケット「あかしオレンジ弁当店」に参加することで周知とサービスの拡充を図っております。