

健康経営に関心のある企業の社員向け 健康食を始めとした オンライン健康食ソリューション提供事業

代表機関： 株式会社 竹屋旅館
(静岡県静岡市)

共同機関： 早稲田医療学園 人間総合科学大学
(埼玉県さいたま市)

✓健康経営推進企業に、以下のオンラインサービスの導入実証を行った。

・オンライン上で、健康関連コンテンツ（例、栄養士等監修デイリーレシピ、メディシェフ（※）講座、地域の食材情報、専門家へのQ&A、運動コンテンツ等）を提供。

・利用者は個人アカウントを保有し、コンテンツ閲覧や健康維持活動を行うことでポイントを獲得。ポイントは地域のヘルスケアサービス事業者の景品等との交換可能。

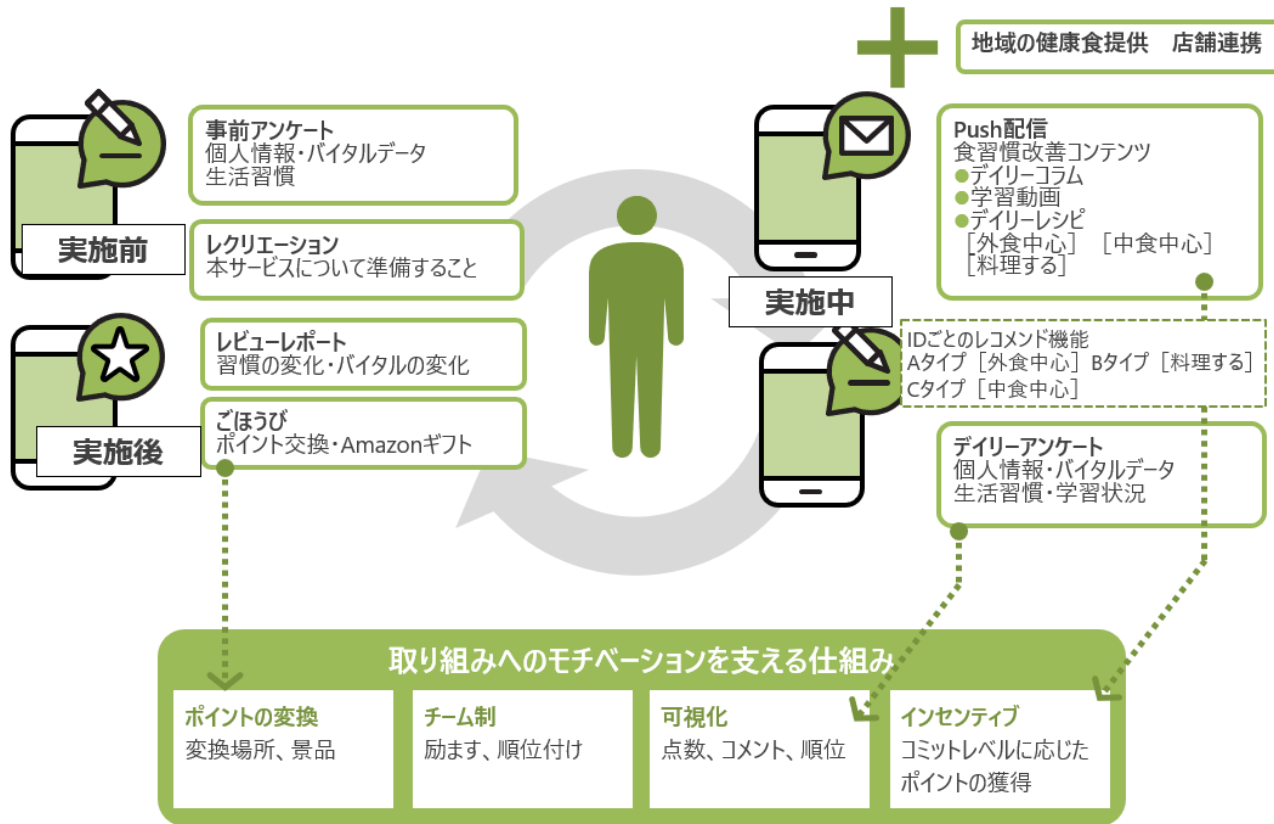
・企業は社員の健康改善により健康保険料負担軽減、農家・飲食店はユーザーに健康食関連商品等を提供することで売上貢献・宣伝に繋げる。

（※）メディシェフ：日本医食促進協会が認定する医食の新しい専門家育成の資格。医療・栄養・調理に関する知識を一気通貫で学び、健康・予防・疾患に適した食を提供する人材。

企業向けに「LINE」を活用した食習慣改善プログラムを開発

健康コンテンツ+地域情報+レポート+専門家レビューまでを全てオンラインで提供

LINEアカウント



健康経営 企業の福利厚生プログラムとして活用いただくための仕掛け

- 社員の交流の場となり、コミュニケーションが活性化する
- 従業員の健康管理、維持、増進のサポートができる
- 採用時のアピール要素となり、人材確保にも有効

楽しく気軽に参加できる健康ポイント制度を導入することで、健康な食事が日々の生活に定着

健康「食」

個々の食習慣（中食・外食・調理中心）にあわせたレシピ配信、健康知識講座提供、受講に応じてポイントを付与



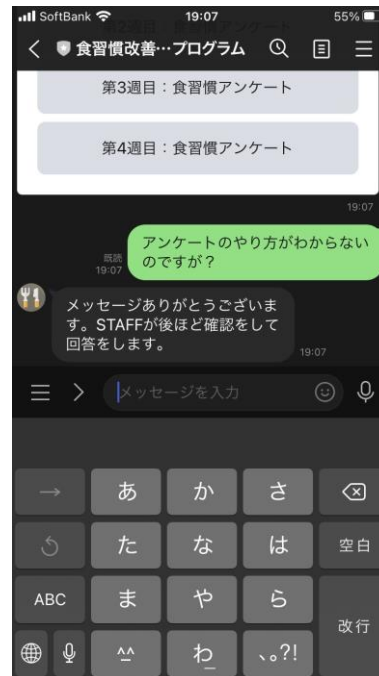
健康「運動等」

専門家の監修のもと、テレワーク禍における自宅・事務所内での基礎運動量向上のための動画提供、受講に応じてポイントを付与



LINEアカウント

企業ごとのアカウント画面
事務局と参加者同士のコミュニケーション



健康ポイント制度

ポイント数に応じて、静岡の健康食提供レストランや健康食品・運動コンテンツ提供講師の運動プログラム参加チケットとの交換が可能

健康「食」を通じてより健康に



制度を支えるプレイヤー

健康食飲店、食品製造業、健康サービス専門家など

※コロナ下で影響を受けている地元企業・事業者への支援にも

健康食の基準を明確にし、各自の食生活（中食・外食・調理）にあったレシピを提供

健康食の基準

スマートミール（日本栄養改善学会と日本給食経営管理学会が制度化）より「量」「バランス」を、スマート和食（花王が実施した内臓脂肪の蓄積と食習慣との関係の解析よりポイント整理）より「質」「時間」の基準をベースとし、健康食レシピの基準を以下のように定めた

| | 「ちゃんど」 (450～650kcal未満) | 「しっかり」 (650～850kcal) | |
|-------|---------------------------|-------------------------|------------------------|
| パターン1 | 主食 | ごはんの場合、 150～180gが目安 | ごはんの場合、 170～220gが目安 |
| | 主菜 | 60～120g | 90～150g |
| | 副菜1 | 140g以上 | 140g以上 |
| | 副菜2 | 140g以上 | 140g以上 |
| パターン2 | 食塩 | 3.0g未満 | 3.5g未満 |
| | 主食 | ごはんの場合、 150～180gが目安 | ごはんの場合、 170～220gが目安 |
| | 副食 (魚、肉、卵、大豆製品) | 70～130g | 100～160g |
| | 副食 (野菜、きのこ、いも、海藻) | 140g以上 | 140g以上 |
| | 食塩 | 3.0g未満 | 3.5g未満 |

スマート和食のポイント

たんぱく質 食物繊維 オメガ3 → 比を高める

脂質 糖質 脂質

食事5カ条

- 毎食ご飯中心。主菜1皿、副菜2皿
- 魚と大豆製品は各1日1回
- 肉は低脂肪
- 野菜、キノコ、海藻、イモ、マメ、果物をまんべんなく
- 調理で油脂を使った料理は1食1皿

くらし方3カ条

- 朝食午前8時まで、夕食午後8時まで
- 菓子、アルコールは1日の総摂取エネルギーの1割以下
- 週1回は体重測定

※2は例えば大福1個または日本酒1合強

健康食レシピの基準

- 1食あたりの総エネルギー量は、600-700kcal程度
- 豆類、野菜類、魚介類等を多く、肉類、油脂類等は少なく
- PFC%は以下の通りとする。
タンパク質；13-20%E
脂質；20-30%E
炭水化物；50-65%E
- 1食あたりの塩分は、3.0g以下とする。
- ベジファーストに心がける。
- 朝食は午前8時までで脂質をしっかり
- 夕食は午後8時までで脂質控えめ
- よく噛んでゆっくりとした食事を心がける

各レシピ

スーパーでの組み合わせ例

- 刺身盛り合わせ
- ご飯 (150g程度)
- おひたし or ひき煮
- あさ 又は わかめ味噌汁



栄養成分

- ・カロリー：500～650kcal
- ・たんぱく質：25～35g

外食での工夫例

- ・天井 (並盛)
- ・大根おろし
- ・ほうれん草のお浸し



栄養成分

- ・カロリー：646kcal
- ・たんぱく質：22.2g
- ・脂質：12.6g
- ・炭水化物：105.9g



生姜やんにくを使うことで、食塩控えめでも満足感UP!

調理のポイント

- ▷食材を小さめに切ることで、様々な料理にリメイク可能!
- ▷野菜は煮込む前にさちんと炒めることで、うま味を引き出すことができます。

栄養価 (1人前)

エネルギー (55kcal)
たんぱく質 (10.0g)

基準・レシピ策定は人間総合科学大学が監修

地域情報と密着したコンテンツ・チーム制による離脱率減少・コミュニケーション活性化推進

地域密着型情報

デイリーレシピにあわせて、地域のスーパー・飲食店等の商品メニューを紹介し、興味・関心の創発→行動（購入）に繋げる

スーパーでの組み合わせ例

・喜の内弁当
・もずく酢 or おひたし



栄養成分

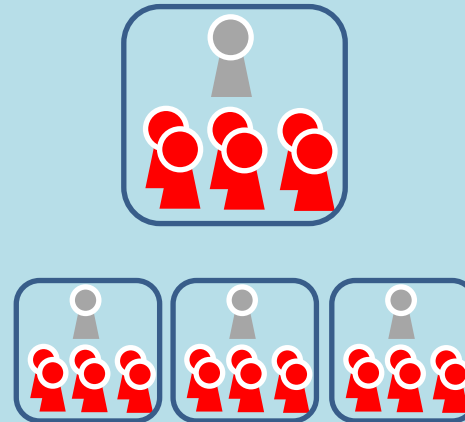
・カロリー：700～1000kcal
・たんぱく質：23～30g
・脂質：10～30g
・炭水化物：100～120g
・塩分：4～5g

〇〇スーパーの健康弁当

| | | |
|---|--|---|
| 498円 <small>（本体価格）（外税6%） （税込）537.84円</small> ガバオライス&パ ジルステーキ 1P | 598円 <small>（本体価格）（外税6%） （税込）645.84円</small> ヤニムチキと ビビンパ井のよ ぱり弁当 1P | 498円 <small>（本体価格）（外税6%） （税込）537.84円</small> 博多めんたい高 菜弁当 1P |
| 398円 <small>（本体価格）（外税6%） （税込）429.84円</small> 手作り あじフライのり弁 4c | 498円 <small>（本体価格）（外税6%） （税込）537.84円</small> 三元豚の豚生姜 焼き弁当 1P | 398円 <small>（本体価格）（外税6%） （税込）429.84円</small> 彩りかやくご飯弁 当1パック |

コミュニケーション活性化

チームビルディングの工夫、SNSを活用したコミュニケーション活性化を促す仕組みで、組織活性化=企業の健康化に繋げると共に離脱率の減少を目指す





×

旬の食材を知ろう
やさいバス体験



×

健康食を味わう
健康弁当体験



PFCバランスとは？

PFCとは「P=たんぱく質」「F=脂質（脂肪）」「C=炭水化物」を指し、厚生労働省が提示している生活習慣病の予防・改善の指標となる栄養素の摂取目安です。PFCバランスとは健康意識がローラーのうち三大栄養素がどれくらいの割合を占めるかを示した比率のことです。

内訳：健康のPFCバランス
※糖質・中粒粒食の摂取目安は別添付資料を参照してください。

| 項目 | たんぱく質 | 脂質 | 炭水化物 |
|--------|-------|-----|------|
| 18~24歳 | 60g | 55g | 240g |
| 25~34歳 | 65g | 60g | 240g |
| 35~44歳 | 70g | 65g | 240g |
| 45~54歳 | 75g | 70g | 240g |
| 55~64歳 | 80g | 75g | 240g |
| 65~74歳 | 85g | 80g | 240g |
| 75歳以上 | 90g | 85g | 240g |

日本人の食事摂取基準（2020年版）

目標値：たんぱく質 1.0g/kg/日、脂質 0.9g/kg/日、炭水化物 2.6g/kg/日

※糖質・中粒粒食の摂取目安は別添付資料を参照してください。

※糖質・中粒粒食の摂取目安は別添付資料を参照してください。



×

簡単にできる
エクササイズ体験



アンケート結果をもとに、参加者&企業向けにレポートを提供

実施レポート

食習慣改善サポートプログラム レポート
17 望月 様

食習慣の改善レベル

- 食事量**
 - WEEK0: 2.3点
 - WEEK4: 3.7点
 - 課題あり (before) ▶ 良好 (after)
 - もともと課題ありです。でも、改善が認められています。
- 栄養バランス**
 - WEEK0: 3.7点
 - WEEK4: 3.7点
 - 良好 (before) ▶ 良好 (after)
 - もともと良好です。維持・改善も認められています。
- 食事時間**
 - WEEK0: 2.7点
 - WEEK4: 課題あり
 - もともと課題ありです。でも、改善が認められています。



食習慣改善サポートプログラム レポート

青山建材工業さま (全社)

チーム別 食習慣改善状況

| 青山建材チーム全体 | Q. 満腹になるまで食べていないのに注意した | Q. 食後に甘いものを食べた | Q. 昼間、間食を食べた | Q. から揚げ、フライなどの揚げ物を食べた | Q. 野菜、きのこ、海藻類の量を減らした | Q. 塩辛い味付けの揚げ物、惣菜、冷凍食品を食べた | Q. 野菜は半分の量を食べてしまった | Q. 野菜を減らした | Q. よく噛んで食べることができた | 平均値 |
|-----------|------------------------|----------------|--------------|-----------------------|----------------------|---------------------------|--------------------|------------|-------------------|-----|
| WEEK0平均 | 2.3 | 2.8 | 2.7 | 1.8 | 3.2 | 2.8 | 2.4 | 2.2 | 2.3 | 2.5 |
| 最終平均 | 2.9 | 3.1 | 3.1 | 2.3 | 3.3 | 3.0 | 2.6 | 2.8 | 2.7 | 2.9 |
| Aチーム | Q. 満腹になるまで食べていないのに注意した | Q. 食後に甘いものを食べた | Q. 昼間、間食を食べた | Q. から揚げ、フライなどの揚げ物を食べた | Q. 野菜、きのこ、海藻類の量を減らした | Q. 塩辛い味付けの揚げ物、惣菜、冷凍食品を食べた | Q. 野菜は半分の量を食べてしまった | Q. 野菜を減らした | Q. よく噛んで食べることができた | 平均値 |
| WEEK0平均 | 2.0 | 2.8 | 2.0 | 1.8 | 3.3 | 2.8 | 2.0 | 3.3 | 2.0 | 2.4 |
| WEEK4平均 | 3.3 | 3.5 | 3.5 | 3.3 | 3.5 | 3.0 | 3.3 | 3.5 | 3.3 | 3.3 |
| チーム平均 | 2.6 | 3.1 | 2.8 | 2.5 | 3.4 | 2.9 | 2.6 | 3.4 | 2.6 | 2.9 |
| Bチーム | Q. 満腹になるまで食べていないのに注意した | Q. 食後に甘いものを食べた | Q. 昼間、間食を食べた | Q. から揚げ、フライなどの揚げ物を食べた | Q. 野菜、きのこ、海藻類の量を減らした | Q. 塩辛い味付けの揚げ物、惣菜、冷凍食品を食べた | Q. 野菜は半分の量を食べてしまった | Q. 野菜を減らした | Q. よく噛んで食べることができた | 平均値 |
| WEEK0平均 | 3.0 | 3.3 | 3.8 | 2.5 | 3.5 | 3.5 | 3.0 | 2.3 | 3.0 | 3.1 |
| WEEK4平均 | 3.8 | 3.3 | 3.5 | 3.0 | 3.5 | 3.5 | 2.5 | 3.3 | 3.5 | 3.3 |
| チーム平均 | 3.4 | 3.3 | 3.6 | 2.8 | 3.5 | 3.5 | 2.8 | 2.8 | 3.3 | 3.2 |
| Cチーム | Q. 満腹になるまで食べていないのに注意した | Q. 食後に甘いものを食べた | Q. 昼間、間食を食べた | Q. から揚げ、フライなどの揚げ物を食べた | Q. 野菜、きのこ、海藻類の量を減らした | Q. 塩辛い味付けの揚げ物、惣菜、冷凍食品を食べた | Q. 野菜は半分の量を食べてしまった | Q. 野菜を減らした | Q. よく噛んで食べることができた | 平均値 |
| WEEK0平均 | 2.3 | 2.0 | 2.3 | 1.5 | 3.0 | 3.0 | 2.3 | 1.8 | 2.3 | 2.3 |
| WEEK4平均 | 3.5 | 3.3 | 3.3 | 2.8 | 3.5 | 3.3 | 2.3 | 3.3 | 2.5 | 3.1 |
| チーム平均 | 2.9 | 2.6 | 2.8 | 2.1 | 3.3 | 3.1 | 2.3 | 2.5 | 2.4 | 2.7 |
| Dチーム | Q. 満腹になるまで食べていないのに注意した | Q. 食後に甘いものを食べた | Q. 昼間、間食を食べた | Q. から揚げ、フライなどの揚げ物を食べた | Q. 野菜、きのこ、海藻類の量を減らした | Q. 塩辛い味付けの揚げ物、惣菜、冷凍食品を食べた | Q. 野菜は半分の量を食べてしまった | Q. 野菜を減らした | Q. よく噛んで食べることができた | 平均値 |
| WEEK0平均 | 2.0 | 3.0 | 2.8 | 1.3 | 3.0 | 2.0 | 2.3 | 1.5 | 2.0 | 2.2 |
| WEEK4平均 | 3.3 | 3.5 | 3.5 | 2.8 | 3.0 | 3.0 | 3.5 | 3.5 | 3.0 | 3.2 |
| チーム平均 | 2.6 | 3.3 | 3.1 | 2.0 | 3.0 | 2.5 | 2.9 | 2.5 | 2.5 | 2.7 |

獲得ポイント

食習慣改善サポートプログラム

栄養士レビュー

| 項目 | WEEK0 | WEEK4 | WEEK0 | WEEK4 | WEEK0 | WEEK4 | WEEK0 | WEEK4 | WEEK0 | WEEK4 | WEEK0 | WEEK4 |
|--------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
| エネルギー | 3.33 | 3.00 | 2.67 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 2.33 | 3.33 | 2.67 | 3.04 | | |
| たんぱく質 | 3.27 | 2.96 | 2.73 | 3.17 | 3.17 | 3.17 | 2.37 | 3.17 | 2.57 | 2.93 | | |
| 脂質 | 3.33 | 3.33 | 3.00 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.00 | 2.67 | 3.07 | 2.78 | | |
| 糖質 | 3 | 2.5 | 3.5 | 2.5 | 3 | 3 | 4 | 3 | 2.5 | 3.06 | | |
| ナトリウム | 3.00 | 2.71 | 3.38 | 2.46 | 3.00 | 2.81 | 3.75 | 2.92 | 2.97 | 2.88 | | |
| カルシウム | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| 鉄 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| 亜鉛 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| ビタミンB1 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| ビタミンB2 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| ビタミンB6 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| ビタミンC | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| ビタミンE | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| ビタミンK | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| 食物繊維 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |
| 水分 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | 3.33 | | |



レポート作成においては
日本医食促進協会の医師・管理栄養士が協力

「オンライン食習慣改善ソリューション」について、2022年度は以下の通り実証を実施

■実施期間：**3カ月**（2021年9月～1月）

-昨年度は1カ月であったが、**継続性を確認するため**3カ月に延長して実施

■対象者：企業に勤務する20～60代の男女 **計101名**（当初予定N=100）

-食生活が乱れがちな男性を中心としつつも、解析データの有用性を高めるため、女性の参加や健康的な生活を送っている方も参加頂いた。

■実施内容

- ・事前アンケート・キックオフMTGを経て、3か月のオンライン食習慣改善ソリューションを体験。中間時・終了時に管理栄養士よりアンケートに基づくフィードバックを提供。
- ・オンライン上で健康食関連コンテンツを毎日提供。利用者はコンテンツ閲覧や健康維持活動（健康を意識した生活を送る）等を行うことでポイント獲得。
- ・コミュニケーション活性化のため、月に1度のイベント（やさいバス・健康弁当体験）を実施。
- ・実施前、実施中、実施後のアンケートをもとに、本サービスの有用性を検証。

| | 0W | 12W | 有意差 |
|-----|-------------|-------------|--------|
| 体重 | 62.9 ± 12.6 | 62.1 ± 12.6 | p<0.05 |
| BMI | 22.8 ± 3.1 | 22.5 ± 3.2 | p<0.05 |

有意 : p<0.05
有意傾向 : p<0.1

-体重は有意な低下、BMIにおいても有意な低下

-N=100以上/3カ月の期間での実施から継続性の観点からも有用性は高まった。

| | BMIとの相関係数 | 有意差 |
|---------|-----------|--------|
| 食事量 | -0.048 | NS |
| 栄養バランス | -0.084 | NS |
| 食事時間・速度 | -0.287 | p<0.05 |

・食事時間は一定
 ・よく噛んで食べている
 ・野菜から食べている..

| | 0W | 12W | 有意差 |
|---------|-----------|-----------|--------|
| 食事時間・速度 | 6.54±2.02 | 9.27±2.18 | p<0.05 |

適切な食行動が正常なBMI維持に重要

- 実施前BMIの数値が悪い者における影響要因として
 「食事時間・速度」スコアが最も関連性が高い
- 実施後は「食事時間・速度」スコアも有意に向上

| | 0W | 12W | 有意差 |
|--------------|-----------------|-----------------|-------------------|
| 食事時間が楽しい | 3.22±0.83 | 3.62±0.67 | p<0.001 |
| 食事がおいしく食べられる | 3.44±0.74 | 3.72±0.60 | p<0.01 |
| 食事の時間が待ち遠しい | 2.91±0.94 | 3.43±0.80 | p<0.001 |
| 食事の雰囲気は明るい | 3.03±0.81 | 3.43±0.76 | p<0.001 |
| 日々の食事に満足している | 2.96±0.87 | 3.46±0.76 | p<0.001 |
| 食べたいものを食べている | 3.25±0.70 | 3.54±0.63 | p<0.01 |
| 総満足度 | 18.8±3.8 | 21.2±3.3 | p<0.001 |

食事満足度においても、有意に向上

| | 初期総満足度との相関係数 | 有意差 |
|------------|--------------|---------|
| 栄養軸 | 0.085 | NS |
| 嗜好軸 | 0.662 | p<0.001 |
| 健康軸 | 0.112 | NS |
| コミュニケーション軸 | 0.385 | p<0.01 |
| 食行動軸 | 0.116 | NS |

・彩り・見た目に気を使っている
 ・旬の食材を楽しんでいる

・会話をしながら食事をしている
 ・健康食について発信している

| | OW | 12W | 有意差 |
|------------|-----------|-----------|---------|
| 嗜好軸 | 8.43±2.24 | 9.93±1.86 | p<0.05 |
| コミュニケーション軸 | 6.74±2.36 | 8.78±2.56 | p<0.001 |

「嗜好軸」「コミュニケーション軸」が食事の総満足度と最も関連性が高い
 実施後は「嗜好軸」「コミュニケーション軸」ともに有意に向上

| | 12W食事満足度との相関係数 | 有意差 | |
|-------------|----------------|---------|---|
| 地域食情報への関心 | 0.545 | p<0.001 | <ul style="list-style-type: none">・特産品や郷土料理への関心・飲食店情報収集・食材産地の確認 |
| 職場での食を介した交流 | 0.533 | p<0.001 | |

地域の食情報や職場での食を介した交流が、食の総満足度と関係

- ・ BMIが有意に低減し、食の満足度が有意に向上
- ・ BMIには食事時間・速度が関係
- ・ 食事満足度には嗜好軸、コミュニケーション軸が関係
- ・ 地域の食情報、職場での食を介した交流も食事満足度には関係



本プログラムは、肥満予防による健康増進を図りながら、嗜好性やコミュニケーション改善により食のトータルな満足度向上に寄与し、更には地域や職場の活性化に役立つと推察される

(人間総合科学大学)

【参加者より】

- ・ 普段話さないスタッフとも、プライベートの食習慣をお互い知り合うようになり、ライフワークバランスが改善した
- ・ 社員食堂では「サラダから食べるように」の声かけがされるようになったり、明らかに社内の雰囲気が変わった。
- ・ 健康への意識づけができたため、日頃の食事の自制が働く

【企業経営者・総務より】

- ・ 「チーム」全体で取り組む仕組みが入っていることで、個人では解決できない（例えば残業により夕食時間が遅くなる）課題解決に繋がり、従業員の健康意識向上に加え、「経営課題の解決」にも直結する。
- ・ 今回参加しなかった従業員からも「次年度にやりたい」の声があがり、引き続きお願いしたい。

【地域事業者】

- ・ 今まで、企業向けのアプローチが出来ていなかったため、自社の商品やサービスを効果的にPRできる有益な機会と認識している。
- ・ 今回参加した企業から、モニター実証以外の場でも依頼を頂き、ビジネスに繋がった。

無関心層にも
健康改善効果が

BMIが高い参加者も
体重・BMIが有意に低下

「楽しい」
食事の実現

健康維持改善だけでなく
食の総合満足度も向上

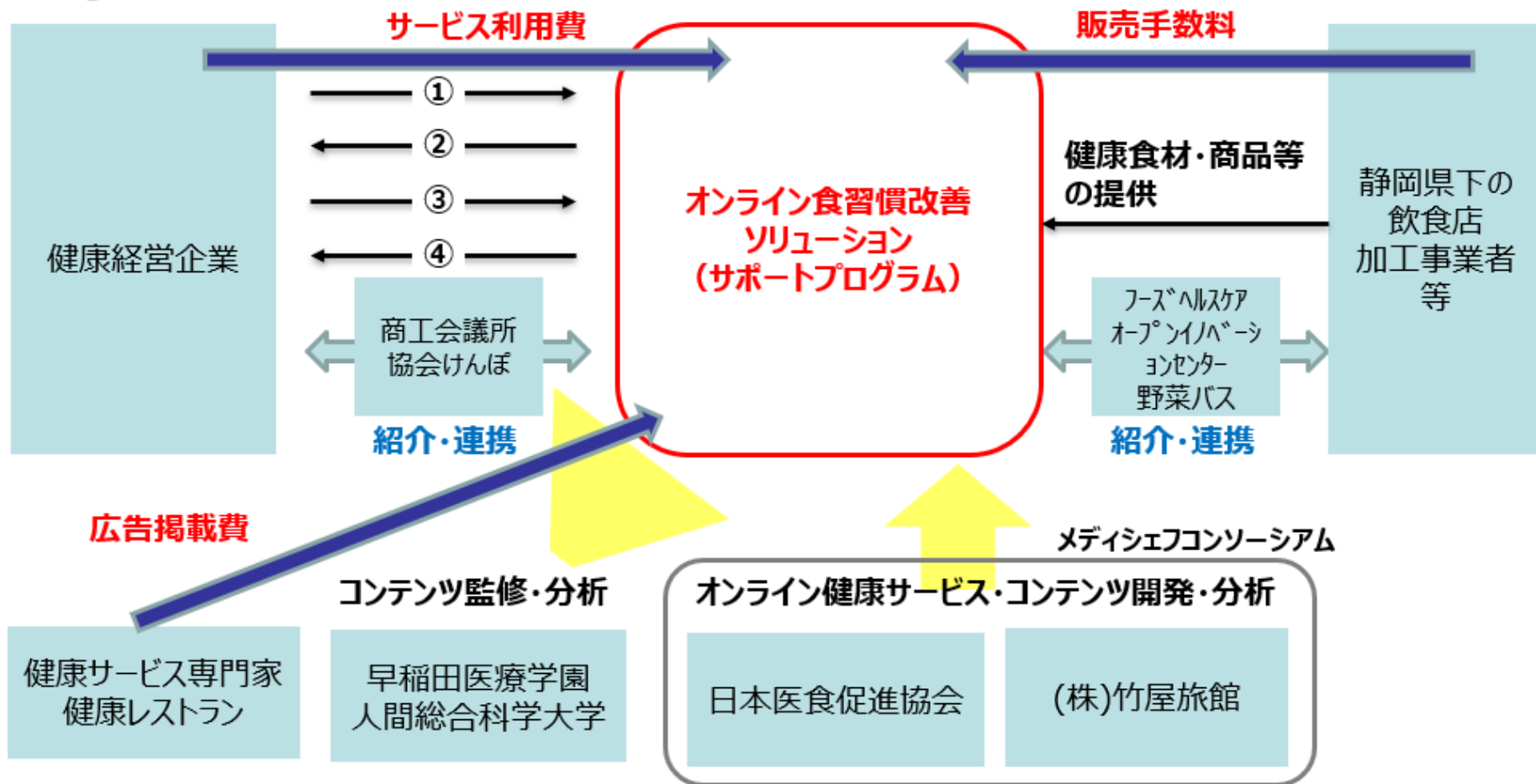
経営課題の
解決にも

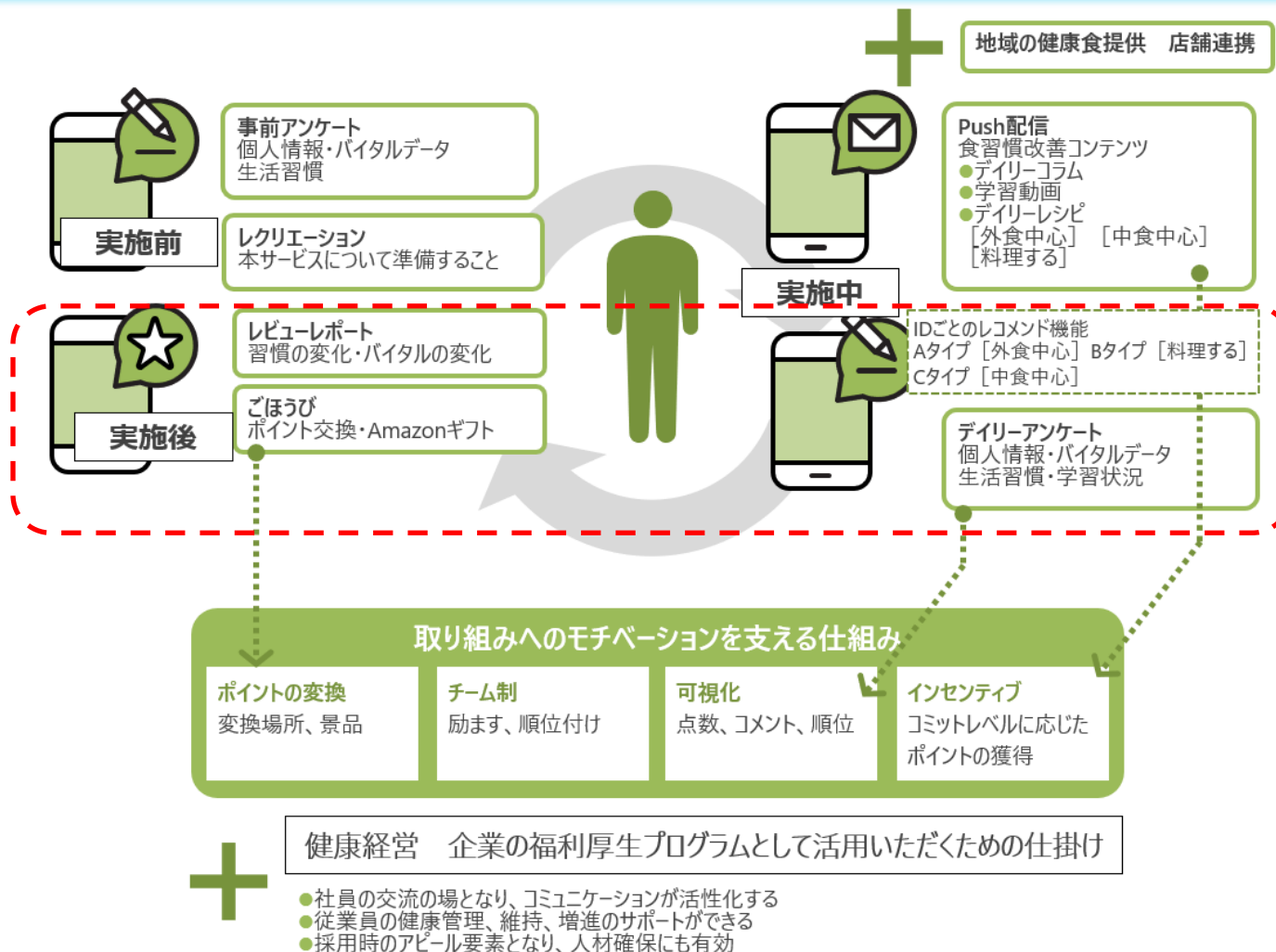
チームで取り組むことにより
個人で解決できない課題解決も

- ① 健康コンテンツ閲覧・健康データ提供
- ② データに基づく健康ソリューション提供
- ③ 健康改善活動実施・それに応じたポイント獲得
- ④ ポイント数に応じて健康食等の健康サービス提供



①～④により、健康食による健康改善活動
実現の好循環サイクルが生まれる





レポート作成部分の自動化を進め、コストの大部分を占める人件費を圧縮
→低価格での提供と、利用者増への対応を可能に。

健康経営推進企業への重点的なプロモーションに加え、toC向けの展開も視野に

【経営支援機関と連携し、健康経営推進企業へのPR】

- ・静岡商工会議所や保険会社と共にセミナー等を開催し、見込み企業を取り込み
- ※「ふじのくに健康づくり推進事務所」認定企業先などへのアプローチ

【医療関係機関と連携し、健康経営推進企業へのPR】

- ・協会けんぽや健康保険組合など健康・病気に関わる団体や検診センターとも連携
- ※当社・グループの日本医食促進協会は、医師・管理栄養士・調理師をはじめとするヘルスケアにかかわる専門家ネットワークを保有

【行政機関と連携し、toC向けのサービス展開】

- ・実証結果をエビデンスとして地方自治体と連携した行政施策として展開していく。



ふじのくに健康づくり
推進事務所認定

2022年度からの事業化に向け、販促ツールの準備や
販促における連携パートナーづくりを進める

行政機関

✓地域の人々の健康意識向上に

企業・参加者

✓楽しみながら社員を健康に
✓保険料抑制、企業イメージアップ

健康食ソリューション オンラインサービス

生産者・飲食店

✓新しい顧客開拓に
✓商品の高付加価値化に

健康サービス専門家

✓専門家の活躍PRに
✓新しい顧客開拓に