

「健康食」をキーワードに新たな食品サービスを

- 顧客の皆様の健康づくりに寄与したい
- 健康を軸に新たな商品やサービスを開発したい
- 販売している商品やメニューをよりブラッシュアップしたい
- 現行の商品やサービスにバリエーションを追加し新たな顧客サービスを確立したい
- 一人ひとりの顧客ニーズにきめ細かく応えたい

健康食メニュー商品開発 参加事業者募集中

「健康食」をキーワードとした商品開発や販売に対して意欲・関心のある静岡県内の事業者を募集しております。
参加を検討される事業者は、お気軽に静岡県産業振興財団・日本医食促進協会までご連絡下さい

静岡県産業振興財団 × メディシェフ
健康食メニュー商品開発と販売促進支援

本事業における5つの特徴

官民学連携

静岡県・静岡県立大学・静岡県産業振興財団が推進する「健康食イノベーション推進事業」の一環であり、企業・行政機関と連携する機会に繋がります。

学習

美味しい健康食づくりのノウハウ・資格「メディシェフ」の習得ができるほか、健康食の販促の仕方（マーケティング）等について学ぶことができます。

付加価値

静岡県産業振興財団が取組むフーズ・ヘルスケアオープンイノベーションプロジェクト成果品の機能性表示食品やメディシェフ認定食材等の付加価値の高い食材を参加事業者にご紹介できます。

専門サポート

管理栄養士・医師・調理師など専門家の助言を受け、エビデンスに基づいた健康メニュー開発ができます。

広報支援

静岡県産業振興財団・日本医食促進協会が開催するイベント等で発信、県内外に広く認知されます。

公益財団法人 静岡県産業振興財団 フーズ・ヘルスケアオープンイノベーションセンター

〒420-0853 静岡県静岡市葵区追手町44-1 TEL: 054-254-4513 FAX: 054-253-0019 <http://www.fsc-shizuoka.com/>



一般社団法人 日本医食促進協会

医学・栄養・調理の知識を一気通貫で身につけられる「メディシェフ」は、健康経営の推進や健康を打ち出した商品開発、健康を提供する店舗づくりを支援いたします。

〒424-0816 静岡県静岡市清水区真砂町3-27 TEL: 054-366-8785 (平日9:00-18:00) <https://business.medi-chef.org>

健



SHIZUOKA Healthy food

静岡県産業振興財団

×

Medi-Chef

健康食メニュー 商品開発と販売促進支援

令和2年度 実績報告

公益財団法人 静岡県産業振興財団
一般社団法人 日本医食促進協会



食

【健康食メニュー・商品開発と販売促進支援】の取組

(公財)静岡県産業振興財団と(一社)日本医食促進協会は、静岡県内の健康食産業の拡大や県民の健康増進のため、事業者の健康食知識の獲得(メディシェフ資格の取得)と健康メニュー開発・販売促進(日本医食促進協会が支援)を行って頂くことで、参加事業者が継続的に健康食を提供できる環境を整えると共に、県民が健康食メニューを日常的に選択できる環境を創出してきました。



参加事業者と開発成果のご紹介

静岡県内で事業を営む飲食店、惣菜・弁当事業者、小売事業者、食品加工事業者、15事業者の皆様が開発した商品をご紹介します。



日常食として食べやすく、
デトックスを助けてくれる
**「日本で一番黒いはんぺん」
かちや餡添え**
掛川市 飲食店
掛茶料理むとう(株式会社武藤)
Tel 0537-24-8188



カロリー20%オフ!
罪悪感なく食べるピッツァ
ギルトフリーピッツァ
浜松市中区 飲食店
炭火バルMabuchi浜松店
(株式会社間瀬商店)
Tel 053-450-8600



罪悪感ゼロイタリアンのフルコース
低糖質イタリアン@静岡
静岡市葵区 飲食店
GENTILE イタリアン
Tel 054-255-5577



美味しい健康を毎日の食卓に!!
**遠州灘の海の幸を使用した
濃厚減塩ブイヤベース**
浜松市中区 飲食店
Ocean Bistro とうくとく
(株式会社チルダイナー)
Tel 053-454-0404



フレー!フレー!
カロリーを気にする皆さん!
健康応援弁当
浜松市西区 弁当
株式会社 知久
Tel 053-437-7555



お酒を飲みながらも罪悪感なく
食べられる、旬のオーガニック野菜を
たっぷり使った鍋
免疫向上やさい鍋
静岡市駿河区 飲食店
みぜん(有限会社アップハート)
Tel 054-288-8100



牧之原発!
レンチンジェラートロウズなご褒美☆
g-Low's
牧之原市 加工商品
小笠原製茶
Tel 0548-52-0353



温めるだけですぐに鰯の風味が香る
**鰯つみれのおでん
(減塩タイプ)**
焼津市 加工商品
株式会社丸又
Tel 054-627-1161



サクッと簡単 パツ!とはなやか
やわらかメニュー
**おさかなと豆乳のフラン
～静岡緑茶仕立て～**
焼津市 加工商品
株式会社はの字食品
Tel 054-628-2545



さびない身体を創る、
幻の調味料みりん粕
**めかじきみりん粕漬
銀鱈みりん粕漬**
焼津市 加工商品
株式会社いまる井川商店
Tel 054-628-1071



創業160年老舗干物店が提供する
その日水揚げの新鮮な地魚
相模湾お献立
熱海市 飲食店
海幸楽膳 蓋つる
(株式会社蓋鶴)
Tel 0557-81-2172



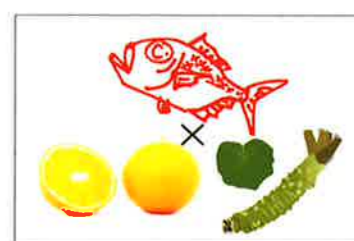
ラーメンがヘルシーになったら
きっと世界は変わる!
**減塩発酵ラーメン
鯖トマト味噌仕込み!**
焼津市 加工商品
株式会社岩清
Tel 054-629-2025



糖質&カロリーを50%off
野菜を使ったケーキ
**ベジスイーツ 50/50
(フィフティフィフティ)**
静岡市葵区 飲食店
府中かしわで
Tel 054-260-6330



麺のパワーで腸美人!ゴハンいらず!
**低糖質なソイライスで食べる
麺仕立てのドライキーマカレー**
静岡市葵区 弁当
米こめ倶楽部
(株式会社サンワコーポレーション)
Tel 054-278-3566



伊豆の恵みの恩返し。
長年お世話になった人にどうぞ
伊豆の恵みドレッシング
下田市 加工商品
有限会社渡辺水産
Tel 0558-22-7260

令和2年度 実施スケジュール

参加企業の決定通知
担当者顔合わせ



7月~10月
メニュー開発専門家助言

11月~12月
メニュー改良・販促物等の作成

メニューの
写真撮影



キックオフミーティング
健康食開発のための講義
(メディシェフ講義)



試食会
販売促進のための講義



お披露目会



参加事業者の声



牧之原市・加工商品
小笠原製茶

私は食品開発の経験がなかったのですが、栄養価の計算方法を勉強することができ、今後の商品開発にも役立つ知識を身につけることが出来ました。また、食品表示法だけでなく、薬事法や景品表示法などについても自分自身で勉強をするきっかけ作りをしてくださりました。今後は小笠原製茶が育てた国産の金ゴマ、国産のベルガモットなどの貴重な食材を使用して、プレミアムな糖質オフのジェラートを販売したいです。



浜松市・飲食店
Ocean Bistro とうくとく
(株式会社チルダイナー)

メディシェフの学びを通して、医療の知識が入った事で、料理、食材に対するアプローチの幅が広がりました。『医』と『食』の両方の視点を持ち、それを繋げる事が出来る様になった所が良かったと思います。今後は、美味しい健康を毎日の食卓に届ける事が出来るように、その知識を活かし、心身ともに満たされるようなメニューを多く開発していきたいと思います。