

## 国立循環器病研究センターのレシピにもとづいた 塩分が少ないのに、美味しい「適塩弁当『いたわり』シリーズ」

12月16日より、**関東で初めて販売開始**

2013年12月9日

株式会社リエイ

株式会社万葉軒

独立行政法人国立循環器病研究センター

株式会社グローバルフード

株式会社リエイ（代表取締役：梶澤 一、千葉県浦安市、以下「リエイ」）の子会社である、駅弁・お弁当製造販売の株式会社万葉軒（代表取締役 上田 修二、千葉県千葉市、以下「万葉軒」）は、「おいしく！元気に！お弁当を食べ健康寿命を伸ばそう！」をテーマに、お客様の健康増進・生活習慣病予防への取組みの一環として、国立循環器病研究センター<sup>\*1</sup>（以下「国循」）が開発したレシピに基づいた「**適塩弁当『いたわり』シリーズ**」の販売を、2013年12月より千葉そごうお弁当販売店、リエイ運営の千葉地区の通所介護施設にて。また2014年1月より松坂屋上野店にて開始いたします。

このお弁当は、独立行政法人国立循環器病研究センター<sup>\*1</sup>（以下「国循」という。）が創りだしたレシピ・調理ノウハウをデジタルデータ化して組み込んだ株式会社グローバルフードの経営・調理支援システム「G-クッキングシステム」<sup>\*2</sup>を用い万葉軒が調理したもので、一食あたりの塩分量は、2g未満でありながら、一般的な食事と同等でおいしく食べていただけます。

国循では平成17年から1日の塩分摂取量が合計6グラム未満（1食2g未満）となる食事を入院患者さんに提供しています。この食事は塩分を控えながら**素材そのものの旨みを引き出す京料理の手法を活用**することで、一般的な食事と同等のしっかりとした味付けがなされており、入院患者さんからその美味しさに高い評価をいただいているものです。入院患者さん以外の方々も口にすることができるように、また、そのような場をつくることで循環器病患者さんやそのご家族の方々を含め広く社会に役立つように、国循ではかねてより病院外での料理教室の開催や塩分の少ないお弁当の提供などを企業とも連携して取り組んでいます。

今後、万葉軒では、千葉県をはじめ1都6県の関東圏で、販売拠点を増やしていくとともに、リエイ及び万葉軒の施設や販売網を活用し、高齢者向けの宅配弁当、総菜の販売を行い、地域にお住いの皆様や働く皆様の健康づくりに寄与してまいります。

■ 適塩弁当『いたわり』シリーズ

商 品 名：いたわり「和（なごみ）」など5種類

価 格：850円（消費税込）※弁当の種類にもよります。

販売開始日及び販売場所：

- ・平成25年12月16日（月）：そごう千葉店 B1F 万葉軒売店（千葉県千葉市中央区新町1000）  
リエイ運営の通所介護施設  
（千葉市内3カ所にて12月16日より注文受付開始、順次拡大予定）
- ・平成26年1月2日（木）午前10時～：松坂屋上野店 B1F（東京都台東区上野3丁目29-5）

■ 適塩弁当「いたわり～和（なごみ）～」の一例（イメージ）



いたわり「和」 かわいいの唐揚げオイスター炒め



いたわり「和」 豚肉の味噌炒め



いたわり「和」 鮭のホワイトソース掛け

※参考画像となりますため、実際の商品は、パッケージ・内容が異なる場合がございます。

※1 「国立循環器病研究センターのレシピ」

日本人の塩分摂取量は約11グラム/日と世界的にみても高く、成人の3人に1人、高齢者の3人に2人は高血圧です。塩分の取り過ぎは血圧を上げ、脳卒中や心臓病の危険性を高めることとなります。京都で修業した国循の調理師長らが創りあげたレシピは、塩分の適切なコントロールとともに栄養バランスやカロリー摂取も考慮されたものであり、繊細で深みのある味わいと見た目の美しさに定評があります。

※2 「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、その画面に従ってスチームコンベクション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を有し、研究を通じて、G-クッキングシステムに塩分を控えたレシピを組み込むことができました。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。

本件に関する問合せ先

株式会社リエイ 社長室広報課 担当：大島久美（直通）TEL:047-355-4721  
受付／平日9：00～17：30、土・日・祝日定休