

属性情報	業 種	配食		食品製造	
	フリガナ	ヒマワリメニューサービスカブシキガイシャ		アジノモトカブシキガイシャ オオサカシシャ	
	事業者名	ひまわりメニューサービス株式会社		味の素株式会社大阪支社	
	所在地	〒670-0952 姫路市南条6番地		〒530-0005 大阪府大阪市北区中之島六丁目2番57号	
	サイトURL	https://www.himawarimenu.jp		https://www.ajinomoto.co.jp/	
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	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	当社ではこれまでに、管理栄養士が監修し、食塩を抑えた高齢者向けの弁当をお届けしてきました。自社の取組は「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」が行う「食塩の過剰摂取」の課題解決にむけた取組とも親和性が高いと考えています。本プロジェクトに参画し、「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」が行う消費者向けの減塩普及活動を、当社のお客様にも広く周知していきます。	当社ではこれまでに、管理栄養士が監修した高齢者向けの弁当をお届けしてきました。本プロジェクトに参画し、兵庫県健康・栄養課題である「高齢期の低栄養」に対し取り組んでいきます。 2024年7月に、サンテレビのYouTubeチャンネルにてフレイル予防をテーマとした番組に出演し、自社のお弁当やフレイル予防に向けた取組に関する情報発信を実施いたしました。このYouTubeは、「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」での消費者向け情報発信の取組にも活かせると考えています。	「減塩はおいしくない、手間がかかる」という認識を持たれていることが多く、なかなか実践が進んでいないのが現実です。これを解決するために、当社は、独自のアミノサイエンス®（例：うま味によるおいしさの提供等）を活用し、おいしさを損なわない減塩の技術を用いて、県民の皆様に向けた減塩の提案に取り組んでまいります。	高齢者のたんぱく質不足は健康に深刻なダメージを与えかねません。当社はアミノ酸のはたらきで栄養価を高めつつ、適切なたんぱく質摂取をサポートする栄養補助食品の紹介や、日々の食事からたんぱく質をおいしく摂れるレシピの紹介を通じて、県民の皆様に向けたたんぱく質摂取の提案に取り組んでまいります。
	(イ) 取組目標	「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」にて3月に開催予定の消費者向けイベントの周知活動を行う。	「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」の一環で3月に開催される消費者向けイベントにて、自社の取組紹介やフレイル予防に関する情報発信を行う。	「おいしさそのままですぐに減塩できるレシピ」や「減塩のコツ」の紹介により、県民の皆様の減塩実践を推進します。	「日々の食事から、たんぱく質をおいしく、手軽に摂れるレシピ」を紹介し、県民の皆様のたんぱく質摂取を推進します。
	(ウ) 行動計画	2024年：「ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト」にて、3月に開催予定の消費者向けイベントの周知活動として、当社が提供するお弁当にイベント周知用のチラシを同封する。	2024年：3月に開催される消費者向けイベントにて、自社の取組紹介やフレイル予防に関するYouTube番組※を再生し、消費者向けの情報発信を行う。 ※サンテレビ「2024.7.21『ひょうご発信！』」教えて！ひょうご～はじめよう！フレイル予防～ https://youtu.be/fLoznsZp0lc?si=TCUmp6kIPd6-cNIj	県内の量販店様と協働させていただき、店頭やイベント等でのレシピブックの配布やデータ配信を通じて啓発します。 当社公式Instagramで本プロジェクトの取組や情報を発信します。	県内の量販店様と協働させていただき、店頭やイベント等でのレシピブックの配布やデータ配信を通じて啓発します。 当社公式Instagramで本プロジェクトの取組や情報を発信します。
	(エ) 目標設定	現状値：0 目標値：1回	現状値：0 目標値：1回	2027年3月までに設定する。	2027年3月までに設定する。
	(オ) 実施期間	2025年～2025年	2025年～2025年	2025年～2027年	2025年～2027年
	(カ) その他	次年度以降の取組は別途検討予定です。	次年度以降の取組は別途検討予定です。	味の素(株)大阪支社公式Instagram「味さいクッキング」です。 https://www.instagram.com/aji_sai_cooking/	味の素(株)大阪支社公式Instagram「味さいクッキング」です。 https://www.instagram.com/aji_sai_cooking/