

報道関係者各位

第8回認証店舗が決まりました！
「健康な食事（通称：スマートミール）・食環境」認証制度
Smart Meal
スマートミール

「健康な食事（通称：スマートミール）・食環境」認証制度では、8回目となる今回新たに加わる56の店舗と事業者が決まりました！特に持続可能な食環境整備推進の観点から注目したい事業者や、トレンドキーワードである、**公益性**、**地域性**、**社会性**、**時流性**、**意外性**、**話題性**、の視点から、注目の8事業者をピックアップしてご紹介します。

次年度以降は、持続可能な環境に配慮した取組等の新たな基準による認証を加える予定です。

公式ホームページ <https://smartmeal.jp/>

ピックアップ店舗 トrendキーワードと概要

外食部門 4店舗		トレンドキーワード
ニョッキのお店PaPa	#地域性 #公益性	地域経済の発展に寄与する
現代割烹月の音。	#地域性 #公益性	静清（せいしん）信用金庫の取り組み
アレグロアッサイ	#地域性 #公益性	食と健康での社会貢献と、商機創出
養老乃瀧 喬木店	#意外性 #地域性	居酒屋業態が地元食材で健康推進
中食部門 2店舗		
キッチンカー モンレーブ	#話題性 #時流性	いま人気の移動販売で健康価値提供
農産物直売所 いきいき畑	#話題性 #地域性	人気直売所で地産地消のお弁当
給食部門 2事業所		
株式会社 帝国ホテル	#社会性 #時流性	サステナブルな自営従業員食堂
パナソニック株式会社	#意外性 #時流性	健康メニュー補助金支援の健康経営

種別 / 店舗名	外食-1 ニョッキのお店PaPa
場所	静岡県静岡市葵区神明町18-17
認証メニュー名	海老ときのこのトマトソースチーズニョッキセット

※注1 静岡県 静岡（せいしん）信用金庫「スマートミール応援プロジェクト」#地域性 #公益性
地元で人気のニョッキ専門店を楽しむ、スマートミールメニュー



ニョッキのお店 PaPa



【スマートミール専用メニュー】
えびときのこのトマトソース **おすすめ!**
チーズニョッキセット
Cheese Gnocchi Set (Shrimp and Mushroom in Tomato Sauce)

¥1,800 (税込)

～セット～

自家製フォカッチャ
Homemade Focaccia

ドリンク
Drink

エネルギー：506kcal たんぱく質：18.1g 脂質：16.1g 飽和脂肪酸：3.4g
炭水化物：69.5g 食塩相当量：2.1g 野菜等重量：157g

“健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事”のこと。
スマートミールとは？ つまり一食の中で、**主食・主菜・副菜**が揃い、**野菜**がたっぷり、
食塩のとり過ぎにも配慮した食事のこと。

“Smart Meal” is nutritiously balanced and healthy menu which defined by the consortium composed of multiple academic societies.

◆栄養バランスを考えて「ちゃんと」食べたい一般女性の方向け◆

このメニューはスマートミールの基準(ちゃんと450~650kcal 未満)を満たしています。

スマートミールに関する情報はこちらから！

スマートミールだけで、健康になつたり、生活習慣病の予防ができるわけではありません。健康づくりに、スマートミールのような、栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かす、禁煙、飲酒を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。疾患治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。

『スマートミール応援プロジェクト』
静岡県信用金庫静岡支店と「せいしん」静岡信用金庫
が、食生活で健康の増進に貢献するため
健康増進事業に賛同しています。

種別 / 店舗名	外食-2 現代割烹 月の音。
場所	静岡市葵区常磐町2-2-5
認証メニュー名	月の音。定食

※注1 静岡県 静岡（せいしん）信用金庫「スマートミール応援プロジェクト」#地域性 #公益性
 地元で人気の和食店で楽しめる、スマートミールメニュー



現代割烹 月の音。



月の音。定食
Tsuki-no-Oto, Set meal
¥1,980 (税込)

鉄火丼
Rice bowl topped with sliced raw tuna

味噌汁
Miso soup

唐揚げ
Deep-fried chicken

サラダ
Salad

エネルギー：836kcal たんぱく質：39.7g 脂質：28.0g 飽和脂肪酸：5.8g
 炭水化物：107.7g 食塩相当量：3.1g 野菜等重量：141g

“健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事”のこと。
スマートミールとは？ つまり一食の中で、**主食・主菜・副菜**が揃い、**野菜**がたっぷり、**食塩**のとり過ぎにも配慮した食事のこと。

“Smart Meal” is nutritiously balanced and healthy menu which defined by the consortium composed of multiple academic societies.

◆栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい男性や女性の方向け◆
 このメニューはスマートミールの基準(しっかり620~850kcal)を満たしています。

スマートミールに関する情報はこちらから！

※スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病が予防できるわけではありません。福をめぐりには、スマートミールのような、栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かし、睡眠、飲酒を心がけると、適切な生活習慣が重要です。現在治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。



『スマートミール』応援プロジェクト
 静岡信用金庫が推進するスマートミール認証メニュー
 認定メニューとして地域の健康づくりに貢献するもの
 静岡県立大学栄養学が実証しています。

種別 / 店舗名	外食-3 allegro assai (アレグロ アッサイ)
場所	静岡県静岡市清水区草薙1-8-20
認証メニュー名	和風ハンバーグ スマートセット

※注1 静岡県 静岡（せいしん）信用金庫「スマートミール応援プロジェクト」#地域性 #公益性
ハンバーグが人気のレストランで楽しめる、スマートミールメニュー



allegro assai

ご予約・お問合せはこちら
☎ 051-348-9000



【土日祝ランチ10食限定（平日ディナー前日予約）】
和風ハンバーグ スマートセット
Japanese-style Hamburger Steak Smart Set

¥1,480 (税込)

和風おろしグリルハンバーグ
Grilled hamburger steak with grated radish

ライス
Rice

サラダ・スープ
Salad and Soup

ドリンク(オレンジジュース)
Orange Juice

*他のドリンクやアイスもお選びいただけます(スマートミールの基準をわずかに外れる可能性があります)

エネルギー：809kcal たんぱく質：26.2g 脂質：26.9g 飽和脂肪酸：9.7g
炭水化物：119.2g 食塩相当量：3.4g 野菜等重量：140g

“健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事”のこと。

スマートミールとは？ つまり一食の中で、**主食・主菜・副菜**が揃い、**野菜**がたっぷり、**食塩**のとり過ぎにも配慮した食事のこと。

“Smart Meal” is nutritionally balanced and healthy menu which defined by the consortium composed of multiple academic societies.

◆栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい男性や女性の方向け◆

このメニューはスマートミールの基準(しっかり 620~850kcal)を満たしています。

スマートミールに関する情報はこちらから！

※スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病が予防できるわけではありません。継続的に身体を動かす、禁煙、禁酒を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。現在治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。

『スマートミール応援プロジェクト』
静岡市清水区草薙1-8-20 せいしん 静岡信用金庫
※本メニューはスマートミールの基準をわずかに外れる可能性があります。

注1

静岡県 静清(せいしん)信用金庫「スマートミール応援プロジェクト」

#地域性

#公益性

静岡県の外食1-3の店舗については、内閣府の表彰を受けた、静岡県 静清（せいしん）信用金庫「スマートミール応援プロジェクト」への参加店舗です。日本人の食料消費（最終飲食費）の約8割にのぼる加工品と外食に着目し、外食や中食で健康的な食事選択のできる商品を増やし情報提供を積極的に行うことが社会にとって有効、との考えから、静清信用金庫が本制度を支援したものです。



**健康な食事・食環境の認証取得を希望する
外食・中食事業者さまを大募集！！**

スマートミール応援プロジェクト

～静岡県立大学が健康な食環境づくりをお手伝い！
一緒に取組んでみませんか!?～

<募集期限> 令和4年9月30日

参加無料！
ご希望の方は取引店舗へ
ご相談ください

プロジェクトの内容

静清信用金庫



皆さまにプロジェクト参画の声掛けを行い、参加を募ります。

静岡県立大学



スマートミールの認証とその後の変更・更新手続きまで、併走支援を行います。

参画いただいた皆さま



スマートミールの普及のためアンケート等にご協力いただきます。

国民医療費が40兆円を超え、健康寿命の延伸は、経済政策の面からも大きな社会課題です。現在、日本人の食料消費（最終飲食費）の約8割は加工品と外食です。つまり、外食や中食で健康的な食事選択のできる商品を増やし、情報提供を積極的に行うことが社会にとって有効であり、**新型コロナ禍で健康志向が高まるなか、「おいしい健康食」には商機があります！**

静清信用金庫資料より

種別 / 店舗名	外食-4 養老乃瀧 喬木店
場所	長野県下伊那郡喬木村阿島1326-2
認証メニュー名	アルプスサーモンフライ定食

#意外性 #地域性

居酒屋でスマートミール!?地域素材を生かしたご当地らしいメニュー





ご予約・お問い合わせは こちらまで
☎ 0265-33-4832 月曜休
ランチタイム (火~金) 午前11時~午後2時

〳 喬木村の管理栄養士のおすすめ /
アルプスサーモンフライ定食
アルプスサーモンフライ お浸し きのこのおろし和え おみそ汁 果物

2024年2月: 第8回
スマートミール認証に
申請中

Smart Meal
スマートミール

¥1100円
(税込)

ごはんの量 (180g) を
150gにも調整できます。
(30円引き)





栄養成分 (ごはん180gの場合、スマートミール基準の「しっかり」に適合)
エネルギー663kcal、たんぱく質29.4g、脂質17.8g、飽和脂肪酸2.5g
炭水化物97.5g、食塩相当量2.8g、野菜の量161g (厚生労働省の1日の野菜の摂取目標量350gに対して46%)

栄養成分 (ごはん150gの場合、スマートミール基準の「ちゃんと」に適合)
エネルギー613kcal、たんぱく質28.6g、脂質17.7g、飽和脂肪酸2.5g
炭水化物86.4g、食塩相当量2.8g、野菜の量161g (厚生労働省の1日の野菜の摂取目標量350gに対して46%)

塩分2.3%

塩分7.5%

この定食には、
日本高血圧学会
減塩・栄養委員会
が審査・認定
する減塩食品を
使用しています

スマートミールとは

健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のことです。一食の中で、
主食・主菜・副菜がそろう、野菜たっぷりの食塩のとりすぎにも配慮した食事
のことです。日本栄養改善学会等12の学会等で構成する「健康的な食事・
食環境」コンソーシアム認証審査委員会が審査・認証を行っています。



詳しいメニュー等はホームページ
でご確認ください

スマートミールの基準		ちゃんと	しっかり
		栄養バランスを考えて 「ちゃんと」食べたい 女性の方向け	栄養バランスを考えて 「しっかり」食べたい 男性や女性の方向け
主食	ごはん・パン・麺類	450~650kcal未満 150~180g (目安) [飯の場合]	650~850kcal 170~220g (目安) [飯の場合]
主菜	魚・肉・卵・大豆製品	60~120g (目安)	90~150g (目安)
副菜	野菜・きのこ・海藻・いも	140g以上	140g以上
	食塩相当量	3.0g未満	3.5g未満

スマートミールは厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」等に基づき基準を設定しています。スマートミールだけで健康になったり、生活習慣病が予防できるわけではありません。健康づくりには、スマートミールのような栄養バランスのとれた食事を積極的に取り入れ、積極的に身体を動かす、睡眠、ストレスの軽減など、適正な生活習慣が重要です。また、責任消費を奨められておられるのは、主菜にご飯の上、スマートミールをご利用ください。

長野県喬木村では、地域全体としてスマートミールの活用した健康づくりを進めています。
<https://www.vill.takagi.lg.jp/doc/2024070400087/>

アルプスサーモンフライ定食を注文の方コーヒー半額になります

種別 / 店舗名	中食-1 MON RÊVE (キッチンカー)
場所	神奈川県綾瀬市を拠点に東京都内、神奈川県内中心
認証メニュー名	タコライス

#話題性

#時流性

いま人気のキッチンカー業態。トレンドスタイルのスマートミールメニュー



種別 / 店舗名	中食-2 農産物直売所 いきいき畑
場所	新潟県三条市西潟1-30
認証メニュー名	日替わりいきいき弁当

#話題性

#地域性

地元野菜たっぷり、家族連れに大人気！直売所ならではの弁当



農産物直売所いきいき畑Facebookより

種別 / 店舗名	給食-1 株式会社 帝国ホテル 株式会社 帝国ホテル 従業員食堂（直営）
場所	※従業員専用施設 東京：「サステナブル カフェテリア エスポワール」 東京都千代田区内幸町1-1-1 大阪：「カフェテリア」 大阪府大阪市北区天満橋1-8-50
認証メニュー名	八宝菜定食、麻婆豆腐定食、真鯛のスチーム茸あんかけ定食、 タンドリーチキン定食、サバの塩焼き定食

#社会性

#時流性

食品ロス削減、従業員満足の上昇、人材育成推進等、SDGs達成に貢献する自営施設



スマートミールMENU

栄養バランスを考えて「ちゃんと」食べたい女性の方向け

八宝菜定食

エネルギー 575kcal たんぱく質 23.4g 脂質 18.2g 炭水化物 69.7g
食塩相当量 2.2g 野菜等重量 208g

この定食はスマートミールの基準（ちゃんと）をみだしています！
エネルギー450～650kcal、塩分少なめ3.0g未満、野菜たっぷり140g以上

【スマートミールとは】健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと

一食の食事の中で**主食・主菜・副菜**が揃い、**野菜**がたっぷり**食塩**のとり過ぎに配慮した食事のことです。

※日本人の食事摂取基準（2020年版）に掲載された一日の推定エネルギー必要量の1/3量を適正として考えた場合の例です。必要なエネルギー量は個人によって、また日々の活動量によって異なります。体重や体格の変化をみながら、食事の選択を調整しましょう。

※スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病が予防できるわけではありません。健康づくりには、スマートミールのような栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かし、禁煙、節酒を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。また、現在治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。

お問い合わせ先：【東京】エスポワール 支配人 松浦・管理栄養士 恩田（内線：8263）
【大阪】カフェテリア 支配人 下村・管理栄養士 住吉（内線：4121）



種別 / 店舗名	給食-2 エレクトリックワークス社 門真 教養会館食堂 Panasonic株式会社 従業員食堂（株式会社LEOC運営）
場所	※従業員専用施設 大阪府門真市門真1048
認証メニュー名	定食5品 あじの塩焼 れんこんの味噌炒めグリーンサラダ定食 親子丼 小松菜といかのバター炒めブロッコリーとツナの和え物 豚肉の醤油麩焼き おくら納豆 カラフルサラダ 鶏むね肉のゆず塩炒め いんげんのごま和えごぼうサラダ 鯖の竜田揚げ ひじき煮 ほうれん草のお浸し

#意外性

#時流性

野菜多めの身体に良いメニュー＝高価格、にならない！割引インセンティブあり。これぞ健康経営の具体！



New! スマートミール認証トピック

次回、第9回目認証（応募期間2025年1～2月、2025年8月1日認証予定）は、「持続可能な環境に配慮した取組等の新たな基準」による認証も始めます。これは、地元野菜、旬の食材、持続可能な方法で生産・収穫された食材の使用、食品ロス削減、省エネ・省資源といった取り組み項目を認証に加えるものです。詳細は次年度の募集要項へ記載します。

本制度は、2018年4月よりはじまり、外食・中食・事業所給食を対象にしたものです。厚生労働省の「日本人の長寿を支える『健康な食事』のあり方検討会」報告を受け、平成27年9月に健康局長通知として示された「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」をふまえて複数の学術団体で独自に基準を設定して認証を行っているものです。

審査・認証は、栄養および生活習慣病関連の複数学協会から構成される「健康な食事・食環境」コンソーシアムが担当しています。

健康な食事・食環境
コンソーシアム
認証審査委員会 参加団体

日本栄養改善学会 日本給食経営管理学会 健康経営学会
日本高血圧学会 日本公衆衛生学会 日本肥満学会
日本健康教育学会 日本腎臓学会 日本補綴歯科学会
日本がん予防学会 日本糖尿病学会 日本動脈硬化学会

本事業のねらいは、栄養バランスの良い食事を選択しやすい環境を整えることで、生活習慣病予防、高齢期のフレイル予防につなげ、日本人の健康寿命の延伸に寄与することです。

企業が進める健康経営を、食生活の面から応援しております。

第9回の応募期間は2025年1～2月です。
詳しくはスマートミール公式HPでご案内しますので、
飲食事業者の皆様はお気軽にお問合せ下さい。ご相談もお受けします。

一般社団法人健康な食事・食環境 コンソーシアム事務局
〒350-0288埼玉県坂戸市千代田3-9-21
女子栄養大学食生態学研究室内
担当：土屋
TEL/FAX：049-282-3721 E-mail：info@smartmeal.jp

第8回認証事業者一覧

★数について

認証基準の必須項目だけの場合 ★ 1つ、オプション項目が5項目以上つく場合 ★ 2つ、10項目以上つく場合★ 3つとして認証します。

認証基準は、<https://smartmeal.jp/ninshoseido.html#ninshokijun> でご確認ください。

外食部門（16 事業者）

認証事業者名	★数	県名
アルプスラーメンがんばりやさん	3	長野県
allegro assai	3	静岡県
磐田市立総合病院	1	静岡県
カフェ・ごはん・セボラ	1	宮城県
カフェ シナフォン	1	栃木県
Café ポタジエ	2	埼玉県
現代割烹 月の音。	2	静岡県
とうふ料理 原田	1	栃木県
TORoto Lunch&Cafe	2	埼玉県
nutrition cafe 328	1	青森県
ニヨッキのお店PaPa	2	静岡県
ハコノエ	1	新潟県
ビノビジョン	2	青森県
ベルエポックカフェ	1	宮城県
本格手打ちうどん 楽乃里	2	長野県
養老乃瀧 喬木店	3	長野県

中食部門（10事業者）

認証事業者名	★数	県名
栄養車・メイナイン	3	長野県
キッチンきむら	1	宮城県
株式会社クックライフ	1	新潟県
天狗	1	岐阜県
認定栄養ケア・ステーションなとりえ	3	埼玉県
農産物直売所 いきいき畑	2	新潟県
株式会社 福原	1	宮城県
From Kitchen deli	2	神奈川県
MON RÊVE	1	神奈川県
緑育けんこうステーション東松山ふおれ	3	埼玉県

給食部門（30 事業者）

応募事業者名	受託会社	★数	県名
愛知機械工業株式会社	メーキュー株式会社	2	愛知県
アンリツ株式会社	アンリツ興産株式会社	2	神奈川県
株式会社エー・アンド・デイ	株式会社若菜	2	埼玉県
遠州鉄道株式会社	エームサービス株式会社	2	静岡県
大阪市高速電気軌道株式会社	ジャパンウェルネス株式会社	2	大阪府
カゴメ株式会社 小坂井工場	ジャパンウェルネス株式会社	3	愛知県
カゴメ株式会社 総合研究所	エームサービス株式会社	3	栃木県
カゴメ株式会社 富士見工場	ジャパンウェルネス株式会社	3	長野県
クボタ堺臨海工場	エームサービス株式会社	3	大阪府
高圧化学工業株式会社	大王フードサービス株式会社	2	大阪府
コマツ小山工場第一厚生棟	エームサービス株式会社	2	栃木県
シグナスキッチン	自営(学校法人藤田学院 鳥取看護大学・鳥取短期大学)	2	鳥取県
白河オリンパス株式会社	エームサービス株式会社	1	福島県
株式会社SUBARU(大泉工場第一食堂)	新東京食品産業株式会社	2	群馬県
株式会社SUBARU(大泉工場第二食堂)	グリーンハウスグループ グリーンホスピタリティフードサービス株式会社	1	群馬県
株式会社SUBARU(北本工場食堂)	コンパスグループ・ジャパン株式会社	1	群馬県
株式会社SUBARU(本工場第三食堂)	コンパスグループ・ジャパン株式会社	1	群馬県
株式会社SUBARU(本工場第二食堂)	新東京食品産業株式会社口	2	群馬県
株式会社SUBARU(本工場第一食堂)	はるやま株式会社	2	群馬県
株式会社SUBARU(矢島工場第一食堂)	新東京食品産業株式会社	2	群馬県
株式会社SUBARU(矢島工場第二食堂)	株式会社魚国総本社	2	群馬県
株式会社 帝国ホテル	自営(株式会社 帝国ホテル)	2	東京都
テルモ株式会社 甲府東工場	エームサービス株式会社	3	山梨県
日本軽金属株式会社	グリーンホスピタリティフードサービス株式会社	3	東京都
パナソニック株式会社 エレクトリックワークス社	株式会社LEOC	2	大阪府
パナソニック サイクルテック株式会社	大王フードサービス株式会社	1	大阪府
株式会社 マグネスケール	ジャパンウェルネス株式会社	2	神奈川県
ミズノ株式会社東京本社社員食堂	エームサービス株式会社	3	東京都
ロート製薬株式会社大阪本社	シダックスコントラクトフードサービス株式会社	3	大阪府
ロンザ株式会社 相模原事業所食堂	一富士フードサービス株式会社	2	神奈川県

計56事業者