

報道関係者各位

社員寮で初の認証も誕生！認証制度第 10 回を迎えました！
「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

第 10 回「健康な食事（スマートミール）・食環境認証」では、学生食堂、寿司店、ホテル、社員寮、大規模従業員食堂など多様な業態から新たに 34 件を認証しました。地域の健康課題解決（※スマートミール応援プロジェクト）や産学官連携、健康経営の推進に取り組む先進事例が全国に広がっています。その中から注目度の高い 8 事業者を紹介します。

「健康な食事・食環境」認証制度とは？

外食・中食（弁当）・事業所給食で、継続的に、スマートミールという栄養バランスの良い食事を、健康的な環境で提供する店舗や事業所を認証する制度です。2018 年度から開始し、このたび第 10 回認証を迎えました。認証基準は、必須項目とオプション項目があります。栄養・健康科学に関連する以下の 12 学会・研究会で審査・認証を行います。

健康な食事・食環境コンソーシアム認証審査委員会

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

制度については公式ホームページをご覧ください。

<https://smartmeal.jp/>

ピックアップ事業者 概要

【外食事業】

東亜大学コミュニティーセンター学生食堂

曜日を決めた定期的な提供。準認証として初のケースで、産学連携モデルとして期待される。

八千代寿し鐵

にぎり寿司の認証事例。素材の味を生かした自然な減塩が特徴。 ※スマートミール応援プロジェクト

【中食事業】

しずおか弁当

静岡市民の名物ソウルフードとして地元で人気の豚あみ焼き弁当を、健康的にアレンジ。 ※スマートミール応援プロジェクト

銀しゃり

産学連携のおいしい減塩メニューが特徴。味の素株式会社の減塩商品を用い、相模女子大学の管理栄養学科学生が考案、素材にもこだわった弁当。

【給食事業】

東北電力株式会社・東北電力ネットワーク株式会社

6ヶ所の社員寮で、日替わりのスマートミールメニューを提供。

阪神梅田本店 従業員食堂

利用者数約 1300 食の大規模食堂でスマートミールを 300 食程度提供し、グループ一体で健康経営を推進。

カゴメ株式会社 上野工場

スマートミール提供比率 50%。十五穀米ご飯やサラダの常時提供を実施。

フタバ産業株式会社

7 施設の大規模一括認証。事業所・労働組合・受託会社が連携した健康づくりが特徴。

【参考】※スマートミール応援プロジェクトとは

静清信用金庫と静岡県立大学が連携し、地域住民の健康増進と飲食関連事業者の支援を目的に展開するプロジェクト。健康的なメニュー開発や普及を通じて地域活性化にも取り組んでおり、その先進性が評価され、令和 5 年度に内閣府「地方創生に資する金融機関等の特徴的な取組事例」に選定されました。

<https://www.seishin-shinkin.co.jp/about/sdgs/smartmeal/>

種別/店舗名／★数	外食-1 東亜大学コミュニティーセンター学生食堂 ★	
場所	山口県下関市一の宮学園町2-1	
認証メニュー	管理栄養士監修：スマートミールランチ（300～550円）	
概要	学生食堂でスマートミール基準のランチを週2回提供。価格も、学生は300円、教員・職員・市民に550円。地域の方にも健康な食環境を提供している。	





種別/店舗名/★数	外食-2 八千代寿し鐵 ★	
場所	静岡県静岡市葵区八千代町6-3-4	
認証メニュー	八千代寿し鐵 ヘルシー御膳 (2970円)	
概要	食塩相当量の過剰や食物繊維の不足が課題になるにぎり寿司を、バランスよく食べられる特製御膳として提供。静岡信用金庫、静岡県立大学の協力のもと開発。※スマートミール応援プロジェクト	
		

星マークの意味と基準

一ツ星（★）：栄養バランスや食環境などの必須項目をすべて満たしている状態

二ツ星（★★）：必須項目に加え、追加のオプション項目を5項目以上達成している状態

三ツ星（★★★）：必須項目に加え、追加のオプション項目を10項目以上達成している最高ランクの状態

種別/店舗名/★数	中食-1 しずおか弁当（静岡商事有限会社）★★	
場所	静岡県静岡市葵区両替町2-7-13	
認証メニュー	健康志向の人の為の あみ焼き わっぱ弁当（830円）	
概要	静岡市民のソウルフードとして人気の弁当屋が手がける。創業者が名物弁当考案のために全国を食べ歩き、北海道の十勝で食べた豚丼をヒントに生まれたという同社あみ焼き弁当の、健康配慮版。静岡信用金庫と静岡県立大学の協力のもと開発。※スマートミール応援プロジェクト	
		

種別/店舗名/★数	中食-2 株式会社 銀しゃり ★	
場所	東京都千代田区九段南3丁目2番5号ハトヤ九段ビル5階	
認証メニュー	「株式会社銀しゃり×味の素株式会社×相模女子大学」 A: こだわり素材の「おいしい宝箱」北海道・標津鮭の香草焼きと 高座豚ロースト特製生姜ソース添え弁当（1600円） B: こだわり素材の「おいしい宝箱」 高座豚ロースト特製生姜ソース添え弁当（1000円）	
概要	相模女子大学、味の素株式会社との産学連携食環境づくり事業「おいしい減塩プロジェクト」での開発。減塩商品の使用をはじめとする様々な減塩の工夫を盛り込み、大学が連携する北海道標津の鮭※、かながわブランドの豚肉など、素材にもこだわったメニュー。※「しっかり」に使用	
		

種別/店舗名/★数	給食-1 東北電力株式会社・東北電力ネットワーク株式会社 ★		
場所	仙台市青葉区本町一丁目7番1号		
認証メニュー	朝食メニュー（400円） 夕食メニュー（600円）		
概要	6ヶ所の社員寮で提供される食事で、年2回のアンケート実施に加え、丁寧で細やかなプロモーションを実施している。 株式会社エルタス東北による運営。		





種別/店舗名/★数	給食-2 阪神梅田本店 従業員食堂 ★★★	
場所	大阪府大阪市北区梅田1丁目13番13号	
認証メニュー	日替わり 530円	
概要	従業員の健康維持のため、大阪府の食生活推進の取り組みでも、野菜・油・塩の量に配慮したヘルシーメニューを従来から提供してきた経緯からの応募。株式会社ハートダイニングによる運営。	





8/3 (月) 鶏もも肉の和風おろしかけ 530円



8/4 (火) ハンバーグ きのこデミグラスソース 530円



8/5 (水) 豚しゃぶボン酢だれ 530円

種別/店舗名/★数	給食-3 カゴメ株式会社 上野工場 ★★★	
場所	愛知県東海市荒尾町東屋敷108	
認証メニュー	スマートランチ (380円) 白身魚のガーリックトマトソース、山椒香る麻婆豆腐 ほか	
概要	ウスターソース類やピザソース類などの調味料を生産するメーカーの事業所。働く人の健康とモチベーションを目的に提供された身体に優しい食事。ジャパンウェルネス株式会社による運営。	
		

種別/店舗名/★数	給食-4 フタバ産業株式会社 ★★★	
場所	愛知県岡崎市橋目町字御茶屋1番地	
認証メニュー	フタバカフェメニューほか (596～635円)	
概要	自動車部品事業、外販設備事業、コア技術（排ガス浄化、ガス吸着、熱マネージメント）を応用した農業事業を担う企業。事業所内7箇所で提供しており、事業所・労働組合・受託会社が三位一体となって環境整備に取り組んでいる。愛協産業株式会社による運営。	
 		

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、2015（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ます。

スマートミールの基準

スマートミールの基準		ちゃんと	しっかり
		450～650kcal未満	650～850kcal※ (八訂の場合、620～850kcal)
		☆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	☆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	飯、パン、めん類	(飯の場合)150～180g(目安)	(飯の場合)170～220g(目安)
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

第 9 回（2025 年）の認証から、「持続可能な環境に配慮した取組等の基準」を追加しました。

持続可能な環境に配慮した取組等の基準

【外食・中食部門】	【給食部門】
① スマートミールメニューにおいて、 地元の食材を用い、それを表示している	① 事業所（食堂）で提供する食事に、 地元の食材を使っている
② スマートミールメニューにおいて、 持続可能な方法で生産・収穫された食材を用い、 それを表示している	② 事業所（食堂）で提供する食事に、 旬の食材を使っている
	③ 事業所（食堂）において、 持続可能な方法で生産・収穫された食材を使用し、 そのことがわかるように表示している
上記の①、②のうち、1つ以上。 ただし、チェックした項目の内容を表示 (情報提供) することは必須となっています。	上記の①～③のうち、1つ以上。 ただし、チェックした項目の内容を表示 (情報提供) することは必須となっています。
③ 店舗や事業所において食品ロス削減に 取り組んでいる	④ 事業所（食堂）において 食品ロス削減に取り組んでいる
④ 店舗や事業所において省エネ・省資源に 取り組んでいる	⑤ 事業所（食堂）において 省エネ・省資源に取り組んでいる
上記の③、④のうち、1つ以上。	上記の④、⑤のうち、1つ以上。
①～②、③～④のそれぞれ1つ以上（計2つ以上） あてはまった場合、環境マークを付与します。	①～③、④～⑤のそれぞれ1つ以上（計2つ以上） あてはまった場合、環境マークを付与します。
	留意事項：給食部門においては、事業所給食で持続可能な 環境に配慮した取組み等を推進するため、スマートミール に限定せず提供している全ての食事を対象とする。

第10回の認証（2026年）から、外食・中食部門に、月4回以上の提供も、準認証として認証の対象となりました。提供形態を次の3区分に整理し、それぞれ異なる色のマークを用いてわかりやすく表示します。



本認証

営業日に毎日提供

昼のみ、または平日のみの

提供でも対象



本認証2

予約販売での提供



準認証

月4回以上提供

毎週1回以上など、提供日は自由に設定可。ただし事前の顧客への周知が必要

第11回の応募期間は2027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。

<https://smartmeal.jp/>

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

日本栄養大学食生態学研究室内

担当：土屋

TEL/FAX：049-282-3721 E-mail：contact@smartmeal.jp

第10回認証事業者一覧

外食部門（11店舗）

店舗・事業所名	★数	環境	予約	準認証	県名
社会福祉法人 聖隷福祉事業団聖隷健康サポートセンターShizuoka	1				静岡県
青柳館 レストランRingo Work	1				青森県
和風レストラン芳賀	2				愛知県
ハライソ～発酵の楽園～	2				宮城県
ジェームス山天然温泉 月の湯舟	2				兵庫県
喫茶めだかの楽校	1				神奈川県
東亜大学コミュニティーセンター学生食堂	1				山口県
八千代 寿し鐵	2				静岡県
麴Cafe宙（Sora）	2				静岡県
自然食食堂さん	3				宮城県
小さな珈琲屋さんGEN	1				宮城県

中食部門（10店舗）

店舗・事業所名	★数	環境	予約	準認証	県名
株式会社いづみや	1				富山県
株式会社若菜	1				埼玉県
株式会社 山路フードシステム	1				神奈川県
株式会社銀しゃり	1				東京都
よしだ	1				熊本県
株式会社 mosir	1				北海道
きっちゃん・サンケアー	1				新潟県
株式会社 讃照庵	1				岐阜県
株式会社アイドラッグ	2				静岡県
しずおか弁当	2				静岡県

環境：持続可能な環境に配慮した取組の基準登録事業者

予約：予約販売での提供事業者

準認証：月4回以上提供事業者

第10回認証事業者一覧

給食部門（13事業者）

事業所名	★数	環境	県名
東北電力株式会社	1		宮城県
東北電力ネットワーク株式会社	1		宮城県
会津オリンパス株式会社	2		福島県
阪神梅田本店 従業員食堂	3		大阪府
住友電工デバイスイノベーション株式会社	2		山梨県
カゴメ株式会社 上野工場	3		愛知県
株式会社T K C	2		栃木県
フタバ産業株式会社	3		愛知県
株式会社出雲村田製作所N2棟	3		島根県
サントリープロダクツ株式会社高砂工場	1		兵庫県
株式会社ジェイテクト徳島工場	1		徳島県
ライオン本社	2		東京都
株式会社フランソア 福岡本社	1		福岡県