（報道資料）

「丸の内タニタ食堂」を１１月下旬にリニューアルオープン
営業時間を拡大し、新メニュー「タニタの洋食ごはん」の提供を開始
オフィスへのケータリング弁当の配達など法人向け健康支援サービスも計画

２０１７年１０月３日
株式会社タニタ

健康総合企業の株式会社タニタ（東京都板橋区前野町１－１４－２、社長・谷田千里）が運営するレストラン「丸の内タニタ食堂」（東京都千代田区丸の内３－１－１　丸ノ内国際ビルヂング地下１階）は、１１月下旬にリニューアルオープンし、新メニュー「タニタの洋食ごはん」の提供とディナータイムの営業を開始します。新メニューは、一般にカロリーや塩分が高くなりがちなハンバーグやカツレツ、グラタンなど人気の洋食メニューをタニタ食堂のメソッドでアレンジ。洋食のしっかりした味付けやボリューム感を損なうことなくヘルシーに仕上げているので、おいしく食事を楽しみながら、健康づくりに取り組めます。提供価格は８５０円－１５００円（税別、メニューによって異なります）。また、大手町・丸の内・有楽町エリアで働くビジネスパーソンをメーンターゲットに、従業員の健康管理の一環として法人単位で利用できるサービスも用意。法人向けケータリング弁当の配達サービスも予定しています。提供食数は、ランチメニュー・ディナーメニュー・ケータリング弁当を合わせて１日あたり計５００食を販売する計画です。

「丸の内タニタ食堂」は、タニタの社員食堂のコンセプトを忠実に再現した一般向けのレストランとして、２０１２年にオープン。カロリーを５００ｋｃａｌ前後、塩分を３ｇ以下に抑えながら、おいしく食べ応えのある定食メニューを提供し、多くの利用者に支持されています。一方で、「食事は楽しみの一つ」という観点から、より多くのお客様にタニタ食堂を利用してもらうためには、「おいしさ」や「楽しさ」をより重視したアプローチも必要です。

そこで、今回の店舗リニューアルに合わせて、人気の洋食メニューを健康的に楽しむことができる新メニュー「タニタの洋食ごはん」を開発しました。提供メニューは、ハンバーグやカツレツ、グラタン、エビフライなど１０種類のラインアップを用意し、ランチタイムはその中から３種類を、ディナータイムは全種類を提供する予定です。いずれも、メーンディッシュ、サイドディッシュ、スープ、ごはんのセットで、１５０ｇ以上の野菜を使用。また、タニタ食堂ならではの工夫により、１食あたりのカロリーを８００ｋｃａｌ以

下、塩分を４ｇ以下に抑えました。洋食本来のおいしさはそのままに、一般に提供されている代表的な洋食メニューと比べて、カロリー、塩分ともに２－３割のカット（「日本食品標準成分表２０１５年版（七訂）」より）を実現しています。

今回のリニューアルオープンでは新メニューの投入に加え、新たにディナータイム（１８時－２１時ラストオーダー）の営業を開始するとともに、法人向けのサービスを強化していきます。法人向けのサービス「タニタチャレンジ」は、従業員の健康づくりにおけるハイリスクアプローチとしてタニタ食堂を活用するもので、対象となる従業員の方に１カ月間タニタ食堂を利用してもらい、体重と体脂肪率の適正化を目指します。対象者が多数の場合は、事前にタニタの管理栄養士が健康づくりのノウハウを指導する健康セミナーを実施し、より効果を高めることも可能です。また、今後は「丸の内タニタ食堂」への来店が難しい法人を対象に、タニタ食堂メニューをケータリング弁当にして、配達をするサービスも予定しています。

厚生労働省が９月に発表した「平成２８年『国民健康・栄養調査』の結果」によると、日本人の糖尿病有病者数は約１０００万人。予備群と合わせると国民の約６人に１人が糖尿病のリスクをはらんでいます。糖尿病をはじめとする生活習慣病の要因となる大きな要素の一つが食習慣です。今回の「丸の内タニタ食堂」のリニューアルオープンにより、さまざまな層のお客様が実践しやすい多様な「健康的な食習慣」を提案し、国が掲げる「健康寿命の延伸」に寄与していきたいと考えています。

「丸の内タニタ食堂」リニューアル後の完成予想図

お客様からのお問い合わせ先

株式会社タニタ　お客様サービス相談室
ナビダイヤル:０５７０－０９９６５５
受 付 時 間:平日９：００－１８：００

報道資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。