

(報道資料)

「丸の内タニタ食堂」が11月29日にリニューアルオープン 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

2017年11月28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 丸ノ内国際ビルディング地下1階）は、11月29日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（17時30分～22時）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ます。同時に、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インターゲットに、従業員の健康づくりの一環として法人単位で利用できるサービス「タニタスマートチャレンジ」をスタートするほか、ケータリング弁当「オフィスでタニタ食堂」の提供も計画しています。

今回、「食事は楽しみの一つ」という観点から、従来の日替わり定食（880円・税込み）と週替わり定食（1100円・税込み）に加え、ヘルシーでありながら「おいしさ」と「楽しさ」により重点を置いた新メニュー「タニタの洋食ごはん」8種類をラインアップします。ランチタイムはそこから一般に人気の高い3種類を、ディナータイムは全種類を提供します。いずれもメインディッシュ、サイドディッシュ2品、スープ、ごはんで構成する定食スタイルで、価格は950円～1400円（税込み、メニューによって異なります）。150g以上の野菜を使用し、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。

一方、法人向けのサービス「タニタスマートチャレンジ」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プログラム。契約法人の対象従業員は1カ月間タニタ食堂を利用するとともに、食堂内に設置しているプロフェッショナル仕様の体組成計でからだの変化をチェックし、体重と体脂肪率の適正化を目指します。なお、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、より効果を高めます。加えて、「丸の内タニタ食堂」への来店が難しい法人を対象に、日替わり定食をケータリング弁当にして配達をするサービス「オフィスでタニタ食堂」（1折880円・税込み、1事業所あたり50食から受注、月極契約）も2018年春からの提供を予定しています。

丸の内タニタ食堂は、周辺オフィスで働くビジネスパーソンが「社員食堂」のように利用できるレストランを目指し、2012年に東京・丸の内にオープンしました。今回のリニューアルは、こうしたビジネスパーソンの利便性を高めたり、法人向けサービスを拡充したりするとともに、新メニューの投入でより広い層へ訴求していくことが狙いです。このため、厨房スペースを従来の約1.5倍に増やし提供能力を高め、1日の提供食数を500食（ケータリング弁当を含む日替わり定食、週替わり定食、タニタの洋食ごはん合算）にする計画です。さまざまな層のお客様の利用機会を増やすことで、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。

■「タニタの洋食ごはん」（全8種類）のラインアップ

※すべてのメニューにサイドディッシュ2品、スープ、ごはんが付きます（全品共通）。

※カロリーと塩分は定食全体のものであります。

- ・「ローストビーフ バルサミコと赤ワインのソース」
455kcal、塩分3.1g、1250円（税込み）
- ・「じっくり煮込んだ香味野菜のビーフシチュー」
536kcal、塩分2.7g、1400円（税込み）
- ・「手作りロールキャベツ ケイジャントマト煮込み」
507kcal、塩分3.7g、980円（税込み）
- ・「ピリ辛煮込み野菜カレー」
608kcal、塩分2.9g、950円（税込み）
- ・「手ごねハンバーグ ゴロっと野菜のトマトソース」
567kcal、塩分3.1g、1100円（税込み）
- ・「ポークカツレツ フレンチ風マスタードソース」
693kcal、塩分2.4g、1180円（税込み）
- ・「エビフライ 自家製タルタルと野菜ソース」
553kcal、塩分2.8g、1250円（税込み）
- ・「チキンとゴロゴロ野菜の有機豆乳グラタン」
637kcal、塩分3.2g、1200円（税込み）

■リニューアル後の「丸の内タニタ食堂」の概要

- ・ 営業時間 11時～22時（21時LO）
ランチタイム：11時～15時（LO）
カフェタイム：15時～17時30分
ディナータイム：17時30分～22時（21時LO）
- ・ 提供メニュー
ランチタイム：日替わり定食1種類、週替わり定食1種類、タニタの洋食ごはん3種類（「ローストビーフ バルサミコと赤ワインのソース」「ピリ辛煮込み野菜カレー」「ポークカツレツ フレンチ風マスタードソース」）
カフェタイム：タニタコーヒー、スイーツ
ディナータイム：日替わり定食1種類（ランチタイムと同じメニュー）、タニタの洋食ごはん全8種類
- ・ 席数 64席



新たに投入する新メニュー「タニタの洋食ごはん」の一例
「ポークカツレツ フレンチ風マスタードソース」

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: 9:00-18:00
(祝日を除く月-金)

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。