

(報道資料)

**タニタカフェの食事をオフィスで手軽に楽しめる
置き社食サービス「タニタカフェ at OFFICE」の提供を開始
健康情報や管理栄養士によるセミナーで健康経営をサポート**

2025年2月4日

株式会社タニタ



タニタカフェ at OFFICE の設置イメージ

健康総合企業の株式会社タニタ（東京都板橋区、代表取締役社長・谷田千里）は、こころの健康づくりをコンセプトとして全国で展開している「タニタカフェ」の食事がオフィスで手軽に食べられる、置き社食サービス「タニタカフェ at OFFICE」の提供を始めます。オフィス内に設置した冷凍庫からタニタカフェの健康的な食事を自由に選んで楽しめる法人向けサービスで、従業員の健康づくりをサポートします。また、月に1回タニタの管理栄養士が従業員の方に向けて健康に関するコラムとオリジナルレシピを提供したり、健康ポイントを付与する仕組み（オプション）を構築したりすることで、企業の健康経営に役立てられます。初期導入費は6万円（税別）、月額利用料金は4万5000円（税別）で商品代金は別途必要です。導入時にオフィスで用意するものは専用の冷凍庫を置くスペースと電子レンジだけで、簡単に本サービスの利用を始められます。本日から関東1都7県※1をサービス対象エリアとして専用サイト（<https://www.tanita.co.jp/tanitacafe/atoffice/>）で申し込み受け付けを開始し、初年度100社の導入を目指します。

少子高齢化による生産人口の減少が進む中、企業の採用活動は売り手市場となっています。また、コロナ禍の収束が見えてきたことで対面でのコミュニケーションを重視する企業が増え、オフィス回帰の動きが加速するとともに、一人ひとりの働き方も多様化しています。こうした企業を取り巻く環境の変化により、企業選びの判断材料として仕事の内容や賃金とともに福利厚生の重要度が増えています。また従業員にとって昼の休憩は、午後の活動のエネルギー補給はもちろん、心身のリフレッシュ面でも重要な時間です。タニタが 2024 年 12 月にビジネスパーソンのランチ事情について調査をしたところ、おいしくて栄養バランスが取れた食事を望む一方で実際は価格や喫食時間の短縮を優先しており、理想と現実が乖離している実態が浮き彫りになりました。※2 今回提供を開始する置き社食サービス「タニタカフェ at OFFICE」は、おいしく栄養バランスの取れた食事を手軽に楽しめるのが特徴。冷凍された食事メニューを電子レンジで解凍して食べる形態のため、提供時間を選ばず、保管や管理も容易です。ランチはもちろん、朝食や夜食、家に持ち帰っての食事としても活用でき、さまざまな働き方における食事ニーズに対応します。本サービスを導入することで、従業員の健康満足度の向上や福利厚生の充実を図れます。

■「タニタカフェ at OFFICE」の導入・利用の流れ

導入するオフィスで用意するのは、専用の冷凍庫を置くスペースと電子レンジだけです。タニタカフェから貸し出す専用の冷凍庫に商品をストックしたら、すぐに提供を開始できます。従業員は PayPay※3 で商品を購入して電子レンジで温めることで、オフィスにいながら健康的なタニタカフェの食事をいつでも食べることができます。商品ラインアップは厳選した 6 種の食事メニュー（ショートパスタ 2 種、カレー 1 種、スープ 3 種）と 2 種のスイーツメニューの計 8 品。導入法人が在庫状況に応じて商品を発注することで、翌日以降、指定日に冷凍便で配送します。※4

■おいしさと栄養バランスを両立したメニュー

ショートパスタとカレーには、厚生労働省が掲げる 1 日の野菜摂取目標量の 3 分の 1 にあたる 120 グラム以上の野菜を、スープには 100 グラム前後の野菜を使用しています。食材の大きさやカット方法、調理法にこだわり、冷凍食品でありながら噛み応えのある食感を実現しました。パスタは 2021 年から 2023 年まで日本航空の国際線で機内食を提供したノウハウを生かし、冷凍状態から電子レンジで加熱調理した際に噛み応えのある食感に仕上がるよう工夫しました。カレーはルーの代わりにトマトを使用。カロリーを抑えながらも、クミンやチリパウダーなどのスパイスを効果的に使い、ピリッとした辛さを味わえます。スープは和だしベースの優しい味わいで、たくさんの具材やもち麦を入れることで満足感を高めました。いずれのメニューもしっかりした味わいとボリュームがありながら、野菜をたっぷり使用することでカロリーを抑えています。



野菜をたっぷり取れるヘルシーなラインアップ（盛り付けイメージ）

■管理栄養士による健康情報や「健康ポイント」の仕組みを提供

タニタの管理栄養士による健康に関するコラムとオリジナルレシピを、月に1回従業員向けに提供することで、従業員の健康づくりをサポートします。またスマートフォンアプリ「ヘルスプラネットウォーク」で計測した歩数やオフィス内に設置した体組成計で計測した回数に応じて「健康ポイント」を付与し、食事と交換できるプランも用意しています。食事に加えて、「歩く」「はかる」という健康アクションへのインセンティブとなるため、従業員の健康づくりを推進します。

■国分グループおよびミクリードと協業

本サービスの提供にあたっては、食品の流通・販売を中心にさまざまな事業を展開する国分グループ本社株式会社（東京都中央区、代表取締役会長兼 CEO・國分勘兵衛）、弁当・惣菜等の製造事業を展開するデリシャス・クック株式会社（東京都中央区、代表取締役社長・澤野厚志）ならびに BtoB の業務用食品流通を専門とする株式会社ミクリード（東京都新宿区、代表取締役社長・片山礼子）と協業します。国分グループ本社が持つ食品流通のノウハウを生かして、本サービスの核となるタニタカフェ商品の製造と販路開拓のサポートを受けることで、本サービスの提供価値向上を図ります。商品の製造は、同グループ企業のデリシャス・クックが担当します。また、受注から配送まではミクリードが担います。同社の BtoB に特化した顧客対応と短納期で全国へ商品を出荷する体制を活用します。

タニタでは「食事」「運動」「休養」をバランスよく取り、「はかる」ことでからだの変化をチェックする、健康サイクルの実践が健康づくりにおいて重要だと考えています。中でも「食事」は重要な要素と捉えており、本サービスを通じてオフィスで働く人の体調管理や健康習慣をサポートしていきたいと考えています。

■タニタカフェ at OFFICE について

<https://www.tanita.co.jp/tanitacafe/atoffice/>

■メニュー一覧

- ・「噛む」サーモンと雑穀のショートパスタ 豆乳トマトソース 289kcal 野菜量 127g
- ・「噛む」チキンと雑穀のショートパスタ 豆乳カルボナーラソース 372kcal 野菜量 125g
- ・トマト仕立てのピリ辛スパイスカレー 480kcal 野菜量 126g
- ・かぼちゃとベーコンのとろーり豆乳ポタージュ 221kcal 野菜量 81g
- ・大豆ミートとレモンのジンジャースープ 111kcal 野菜量 86g
- ・チーズ香る鶏肉とお豆のチリトマトスープ 190kcal 野菜量 101g
- ・ベイクドチーズケーキ 198kcal
- ・ガトーショコラ 184kcal

※今後は期間限定メニューなども追加していく予定です

※1 東京・茨城・栃木・群馬・埼玉・千葉・神奈川・山梨

※2 理想的なランチの特徴を聞いたところ、1位から順に「おいしい」「安い」「栄養バランスが取れている」という結果になったのに対して、普段食べているランチでは「安い」が最も多く「おいしい」「短時間で食べ終わられる」が続く結果となりました。（令和ビジネスパーソンのランチ事情に関する調査）全国の20歳-69歳のビジネスパーソン1000人を対象に、2024年12月11日-12日の2日間、インターネットリサーチによりタニタが実施）

※3 PayPay はZホールディングス株式会社の登録商標です。

※4 午前11時までの注文の場合（伊豆諸島・小笠原諸島エリアは除く）

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9:00-17:00

本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。