

カラダにやさしい、おいしいご飯。 健康寿命日本一応援店募集

富山県では、県民の健康寿命を延伸するため、
外食時や中食(なかしょく)※における野菜摂取の促進や
塩分摂取の抑制といった食生活の改善を目的として、
「健康寿命日本一応援店」事業を実施しています。
野菜たっぷり・減塩・シニア向けの3つの基準を満たす
飲食店や中食部門(テイクアウトなど)のお店を募集します。
登録店舗を食生活改善に力を入れているお店として紹介し、
県民全体の健康意識を高めたいと考えています。
ぜひこの機会に食生活改善に向けた取り組みを始めませんか？

※中食(なかしょく)…スーパーやお惣菜店のお弁当や総菜、外食店のテイクアウト商品
など、家庭外で調理されたものを家庭内で食べること。

スーパー・お惣菜店など
**中食部門も
募集中!**

中食利用者は年々増加傾向にあり、特に
県の中食(惣菜)購入額は、全国トップ
クラスです。このため「野菜たっぷり」
や「塩分控えめ」など、健康に配慮
した取り組みを実施するお店
を募集します。

- **登録条件**
- 飲食部門** 富山県内にて、下記1~3を満たす飲食店および社員食堂
- 中食部門** 富山県内にて、下記1~3を満たす取り組みを実施しているスーパー、惣菜店など

1 野菜たっぷり

1食あたり野菜150g以上

※きのこ・海藻類を含む
※150gは両手にいっぱい程度

野菜摂取量UPへの
取り組みがある

- キャベツのおかわり自由など



2 減塩

1食あたり塩分3.0g以下

※小さじで1/2杯程度

塩分を控える
取り組みがある

- ダシを効かせて塩分を控えている
- 辛味や酸味を効かせ、塩の使用量を抑えている
- 減塩醤油を使用している など



3 シニア向け

小盛りサービス

※食品ロス対策にも繋がります

シニア向けに工夫した
取り組みがある

- 噛みやすさを考慮している
- カルシウムやたんぱく質重視のメニューなど



● 登録特典

登録
無料

- 店頭用啓発資材(ステッカー・店頭ノボリ旗)の提供
- 特設サイトにてお店情報の掲載
- 月刊誌「Takt」にて、お店の取り組みを紹介ほか



登録申し込み方法

サイトの登録フォーム、裏面の申込書にてFAX、
裏面の項目を電話かメールにて送付、のいずれかでお申し込みください。



「健康寿命日本一応援店」登録事務局 (プロジェクト受託者/株式会社シー・イー・ビー内)
〒930-8545 富山市金屋1634-25 TEL:076-439-7890 受付/平日10:00~17:30
<https://toyama-kenkogohan.com>



特設サイトは
コチラから!

ふりがな		ふりがな	
店舗名		担当者氏名	
住所	〒		
TEL	()	FAX	()
連絡希望時間帯		メールアドレス	

※記載いただいた内容につきましては、本事業以外には使用しません。 ※本用紙の記載をもとに貴店の取り組みをヒアリングします。
※今後のご連絡のため電子メールアドレスのご記入をお願いします。

1食あたりの 取り組み例	<p>定食やワンプレートランチ・お弁当など</p> <ul style="list-style-type: none"> ●定食(野菜を150g以上必ず使っている・食卓には減塩醤油を置いている・ご飯の量を選べる) <p>単品メニューの組み合わせもOK!</p> <ul style="list-style-type: none"> ●サラダ(1人あたり150g以上)+ハンバーグ(ソースをおろしポン酢に変更)+ご飯とスープはセルフサービス) ●中食(主菜1品、副菜2品の組み合わせで、1~3の条件を満たすメニューがある)
-----------------	---

登録について	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 詳しい説明を聞きたい
登録区分	<input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 社員食堂(一般の方の利用 可・不可) <input type="checkbox"/> 中食提供店(スーパー、惣菜店など)
登録基準	<p>※下記の1~3を全て満たすメニューや取り組みがあれば登録可(上記の取り組み例を参考にしてください)</p> <p>1. 野菜たっぷり (下記のうちいずれか1つ必須)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 野菜150g以上を摂取できる(きのこ、海藻類を含む) <input type="checkbox"/> 野菜メインのおかずが3品以上つく <input type="checkbox"/> 1食あたり()種類以上の野菜を使用 <input type="checkbox"/> そのほか野菜を摂取するための具体的な取り組みを行っている(例:サラダバー、キャベツのおかわり自由など) <p>具体的な取り組み→</p> <hr/> <p>2. 減塩 (下記のうちいずれか1つ必須)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 塩分3.0g以下 <input type="checkbox"/> 出汁を効かせて調味料の使用を抑えている <input type="checkbox"/> 薬味、酸味、スパイス、ハーブなどを活用している <input type="checkbox"/> 素材の旨みを活かして味付けしている <input type="checkbox"/> そのほか減塩のための具体的な取り組みを行っている(例:減塩醤油を使用している) <p>具体的な取り組み→</p> <hr/> <p>3. シニア向け (下記のうちいずれか1つ必須)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 小盛りサービスがある(例:注文時にご飯や麺などの小盛り対応が可能、ご飯のサイズが選べる) <input type="checkbox"/> 噛みやすさを考慮している(例:細かく刻む、柔らかく煮る) <input type="checkbox"/> カルシウムや良質のたんぱく質など、不足しがちな栄養素を意識して摂れる <input type="checkbox"/> そのほかシニア向けの具体的な取り組みを行っている <p>具体的な取り組み→</p> <hr/> <p>※以下、任意基準</p> <p>4. 子ども向けのメニュー(あり・なし) 5. 富山県産食材の使用(あり・なし) 6. 栄養成分の表示(あり・なし)</p>
メニュー名 (金額)	※組み合わせの場合はその内容と金額を記入

※特設サイトに掲載するメニューの画像データは、メールでお送りください。(メール文に、店舗名・メニュー名を記載してください。)

お申し込み・問い合わせは



076-439-3322

076-439-7890



kenko@cap.jp