



お弁当のあじや



News Release

2019年6月1日

株式会社西鉄ストア

あじやエンタープライズ株式会社

株式会社グローバル・アイ

全国国立病院管理栄養士協議会



西鉄ストアでは食を通じて
健康をお届けしてまいります。

6月1日(土) リニューアル
お弁当販売価格 498円(税別)

株式会社西鉄ストア(福岡県筑紫野市、代表取締役社長執行役員:秋澤壮一、以下「西鉄ストア」)では、「食」を通じたお客さまの健康増進を目的として、栄養バランスがとれた野菜たっぷりのおいしい食事「からだデリ全国国立病院管理栄養士協議会監修弁当」を、昨年5月より販売しております。

厚生労働省の基準に基づいた栄養バランスの良いお弁当を継続的に摂り続けていただけるよう、6月1日(土)よりメニューをリニューアルするとともに、よりお求めやすい価格498円(税別)で販売いたします。製造はあじやエンタープライズ株式会社(福岡県福岡市、代表取締役社長:倉園幸治、以下「あじやエンタープライズ」)が担当します。

「からだデリ」は、医療機関で培われた献立・レシピをもとに、全国国立病院管理栄養士協議会(東京都、以下「国栄協」)の管理栄養士・栄養士の協力のもと監修を行い、株式会社グローバル・アイ(大阪府大阪市、代表取締役:田崎和弘、以下「グローバル・アイ」)が展開しています。1食600キロカロリー前後(ご飯160グラムの場合)、塩分2.5グラム未満、野菜150~250グラム、たんぱく質15~20%、脂質20~25%、炭水化物50~60%と栄養バランスが良いだけでなく、味と見た目の「おいしさ」にもとことんこだわった食事です。(厚生労働省推奨「日本人の食事摂取基準(2015年版)に準拠」)

西鉄ストアとあじやエンタープライズ、グローバル・アイ、国栄協は、住み慣れた地域で楽しい生活が継続できるよう、皆さまに「食」を通じて「健康」をお届けしてまいります。

【商品イメージ】 ※写真はイメージです。商品デザインは実際の仕様と異なる場合があります。

白身魚のきのこあんかけ弁当



手作りトマトソースのハンバーグ弁当



【商品概要】

商品名 本体価格 (参考税込価格)	「からだデリ」弁当：本体価格 498 円（参考税込価格 538 円） ① 白身魚のきのこあんかけ弁当 ② 手作りトマトソースのハンバーグ弁当 ※販売価格はチラシ・販促・エリア・期間等により変更する場合があります。
発売日	2019年6月1日（土） ※取扱開始日は、店舗により一部異なる場合があります。
取扱店舗	<合計26店舗> レガネット16店舗（大橋、朝倉街道、城西、菅松、福津、東郷、太宰府、柳川、千早、南長住、地行、中間、姪の浜、高宮、飯倉、宇美） レガネットマルシェ1店舗（薬院） レガネットキュート4店舗（テラソ、博多BT、赤坂門、中洲川端） スピナラソリエ1店舗（高見） スピナマート4店舗（さくら通り、穴生、鞆ヶ谷、大手町） ※取扱店舗は、2019年6月1日現在
販売形態	常温販売
製造	株式会社あじやエンタープライズ
販売	株式会社西鉄ストア
商品特徴	<ul style="list-style-type: none"> ・全国の国立病院機構が研究・考案した（レシピ）を基に調理した栄養バランスがとれた野菜たっぷりのおいしい食事です。 ・1食600キロカロリー前後（ご飯160グラムの場合）、塩分2.5グラム未満、野菜150～250グラム、たんぱく質15～20%、脂質20～25%、炭水化物50～60%と栄養バランスが良いです。 ・商品ラベルにWEBアドレスと電話番号が記載されており、からだデリ管理栄養士による無料で健康づくりのご相談をお受けいたします。

【会社概要】

<西鉄ストア>（URL：<http://www.nishitetsu-store.jp>）

株式会社西鉄ストアは、福岡・佐賀両県で、食品スーパー66店舗、酒販店25店舗を運営しており、安全・安心という基本をなにより大切にしながら、新鮮で、作り手の顔が見えるおいしさをお届けしています。また、接客のスペシャリストである「コンシェルジュ」の配置や、自宅にいながら商品をご注文、受け取れる「喜くばり本舗」のサービス、母子手帳提示による割引サービスの実施など、時代の要請や変化にあわせた取り組みを推し進めています。

<あじやエンタープライズ>（URL：<http://ajiya1.com>）

あじやエンタープライズ株式会社は2001年に創業し、福岡県内で事業所向けの日替わり給食弁当を1日10,000食以上、製造・配達しています。

お客様に、お弁当をお届けするだけでなく、衛生的な環境で、食の安全と創造を常に追求し、「思

わず伝えたくなるような美味しいお弁当作り」を目標に従業員一同頑張っており、また、「女性が輝ける職場づくり」を目指して、全事業所に保育所を設置し、女性雇用を積極的に行い、地域社会の活性化に取り組んでおります。

<グローバル・アイ> (URL : <https://www.glocal-i.com/>)

2007年に(平成19年)創業し、調理支援システム「アイシステム」を独自で開発し、医療機関の信頼ある献立・レシピや調理ノウハウをデータ化、アイシステムをハブとして全国国立病院管理栄養士協議会や国立循環器病研究センター、大阪市立大学医学部附属病院、九州大学病院、大阪府立大学等と共同研究。ネットワークを通じて蓄積されていく献立・レシピをさまざまなチャンネルを通じて生活者に届けています。

<全国国立病院管理栄養士協議会> (URL : <http://kokueikyo.jp/>)

1959年(昭和34年)4月より「国立病院療養所栄養士協議会」として、全国の旧国立病院・国立療養所によって構成。現在は、国立病院機構(略称:NHO)に所属する病院142施設、国立高度専門医療研究センター(国立がん研究センター・国立循環器病研究センター等)8施設、国立ハンセン病療養所13施設によって構成され、北は北海道から南は沖縄まで全国163施設に勤務する管理栄養士・栄養士(約650名)によって運営されています。