

## 産学官連携！大学生・地元飲食店・商工会議所の共同開発 市民の健康寿命を伸ばす取組み「健幸メニュー」販売開始！ ～適塩や低糖質をめざした、食べて健康な幸せメニュー～

『こころ、からだ、文化』を統合して学び、社会の変化に柔軟に対応できるスペシャリストを養成する人間総合科学大学（埼玉県さいたま市、学長：久住眞理）ヘルスフードサイエンス学科では、さいたま商工会議所および、さいたま市内飲食店等との産学官連携により、手軽に減塩に取り組める「ナト・カリ調味料(※)」を使用したメニューをはじめ、「健幸（健康で幸せになるという意味の造語）メニュー」の開発を行い、2月に販売を開始します。



### 《学生のアイデアとお店の技術・経験がコラボしたおいしくてヘルシーなメニュー》

ヘルスフードサイエンス学科では、これまでも地元企業や地域とタイアップしたメニューや商品の開発を行ってきました。

今回の取組は、塩分摂取と外食の多いさいたま市民の特徴に着目したさいたま商工会議所の呼びかけにより実現したもので、日頃から食品学や栄養学を学ぶ学生ならではのアイデアと地元飲食店3店舗の技術・経験をもとに約6カ月の期間を経て共同開発されました。コロナ禍による家庭での食事需要や健康意識の高まりから、おうちで店舗の味を楽しみながら、生活習慣病の予防や健康寿命の延伸にもつながるおいしい健康食を目指しました。減塩効果のある「ナト・カリ調味料(※)」を使用したメニューの他、低糖質や活力がつくメニューも開発しました。

名 称： 健幸テイクアウトメニュー

- ① 低糖質メニュー：“低糖質”練り切り
- ② 適塩メニュー：Hamburg lunch ※日替わりで他2種類あり
- ③ 活力アップメニュー：鎌倉ハム製ベーコンの旨みひきたつジャーマンポテトサンド

開発機関： 人間総合科学大学（担当教員：矢部えん、ヘルスフードサイエンス学科 2年生 26名）  
（有）藤宮製菓（和菓子製造小売）  
（株）チアーズ（カジュアルフレンチイタリアン飲食店）  
（有）食生活（ベーグル製造小売）

販売店： ① 藤宮製菓（さいたま市岩槻区本町2-1-32）  
② Dining&Bar Cheers（さいたま市大宮区桜木町2-223 モナークヴィラ1階）  
③ WAベーグル（さいたま市南区神明1-10-15 メゾン・ド・コリン1階）

- 各店舗とも期間・数量限定販売のため、売り切れの際にはご容赦ください。
- 写真は開発中のものです。

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課（担当：松本）

TEL：048-749-6111 メール：kouhou@human.ac.jp

## Press Release

## 《こころとからだの健康を意識する人にオススメ「健幸メニュー」》

今回販売するメニューは、人間総合科学大学の学生とさいたま商工会議所会員事業所が意見を出し合いながら開発を進め、健康や減塩を意識している方にオススメの、食べて健康のおいしいメニューとなっています。



商品名：「**低糖質 ※1**」練り切り

右上から「梅」「おぼけ」「水仙」「お豆くん」

金額：各216円（税込）

販売期間：2月16日（水）より

販売店：藤宮製菓（さいたま市岩槻区本町2-1-22）

電話：048-756-1569

※1「低糖質」練り切りは一般的な練り切りより糖質を減らした商品です。



商品名：**Hamburg lunch ※2**

日替わりで他2種類 右上「がぶっとガパオ」

右下「野菜たっぷりドライカレーランチ」

金額：850円から（税込）

販売期間：2月16日（水）～18日（金）

販売店：Dining&Bar Cheers

（さいたま市大宮区桜木町2-223モナーグヴィラ1階）

電話：048-871-6058

※2「Hamburg lunch」は通常4.4gの食塩が使用されていますが、ナト・カリ調味料に変え、塩分を25%削減しています。



商品名：**鎌倉ハム製ベーコンの旨みひきたつ  
ジャーマンポテトサンド**

金額：560円（税込）

販売期間：好評販売中

販売店：WAベーグル

（さいたま市南区神明1-10-15メゾン・ド・コリン1階）

電話：048-844-6313

### （※）ナト・カリ調味料（塩・醤油・味噌）とは？

各メニュー・商品に使用されるナト・カリ調味料とは、通常の調味料と塩味の濃さは変わらず、約25%減塩されている調味料です。ナト・カリ塩とは、食塩の主成分である塩化ナトリウム（NaCl）の一部を塩化カリウム（KCl）に置き換えた混合塩で、塩化カリウムに含まれるカリウムにはナトリウムの排出作用があります。

※当企画では、店舗で通常使用している調味料の一部または全部をナト・カリ調味料に変え、減塩を図ったメニュー・商品を「適塩」としています。

※共同開発メニューにはナト・カリ調味料以外の調味料も使用しております。

※腎臓病などカリウム摂取制限のある方は医師にご相談ください。

※「ナト・カリ」「ナト・カリ食」は矢巾町（岩手県）と生活習慣病予防研究センターの登録商標です。〔登録番号 5842908号、5842909号〕

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課（担当：松本）

TEL：048-749-6111 メール：kouhou@human.ac.jp



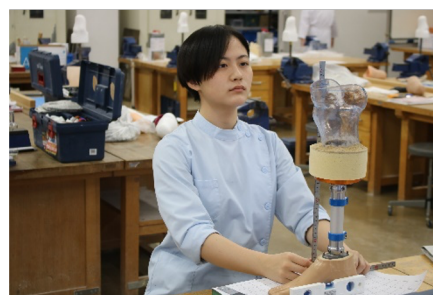


## 人間総合科学大学とは？

人間総合科学大学は、1953年設立の学校法人早稲田医療学園を母体として、2000年に私立大学では初の通信制の単科大学として開学しました。現在では、通学制の学科と合わせて、約3000人が在籍しています。

人間科学部（蓮田キャンパス）に心身健康科学科（通信制）・健康栄養学科・ヘルスフードサイエンス学科（通学制）を置き、保健医療学部（岩槻キャンパス）に看護学科・リハビリテーション学科（理学療法学専攻・義肢装具学専攻）を置いています。

人間総合科学大学では、「人間」に関わる専門化・細分化された学問を、人間を中心軸に置き、「こころ」・「からだ」・「文化」の側面から学際的・総合的にアプローチし、大学独自の教科書や人間総合科学大学ならではの体験授業などを通じて、地域の医療・保健・健康・食・栄養分野を切り拓くことのできる人材育成を行っています。



## 学校概要

- ◇大学名：人間総合科学大学
- ◇HP：<https://www.human.ac.jp/index.html>
- ◇学生総数：2,903名（2021年5月現在）
- ◇大学長：久住 眞理
- ◇所在地：

【蓮田キャンパス】〒339-8539 埼玉県さいたま市岩槻区馬込1288  
人間科学部 心身健康科学科・健康栄養学科・ヘルスフードサイエンス学科／  
大学院人間総合科学研究科 心身健康科学専攻、臨床心理学専攻、健康栄養科学専攻、および研究所

【岩槻キャンパス】〒339-8555 埼玉県さいたま市岩槻区太田字新正寺曲輪354-3  
保健医療学部 看護学科、リハビリテーション学科（理学療法学専攻、義肢装具学専攻）

<本件に関する報道関係者からのお問合せ先>

人間総合科学大学 広報課 (担当：松本)

TEL：048-749-6111 メール：kouhou@human.ac.jp