

FANCL

正直品質。

ファンケル学べる健康レストラン / ファンケル健康メニュー

楽しく無理のない食生活の改善から日本の生活習慣病を予防し健康な人を増やしたいという思いから「ファンケル学べる健康レストラン」は生まれました。

「ファンケル健康メニュー」を企業・自治体の社員食堂へ導入することにより、「従業員に健康で長く働いてほしい」という経営ニーズを叶え、さらには一般のお客様にも展開していくことでより多くの人の未病を改善していきます。同時に、未病に関する最新の情報も提供します。

■ファンケル学べる健康レストランとは

食えることそのものが学びの始まりに ～健康意識の変化～

ファンケル学べる健康レストランは健康的で美味しく満足感のある『食』と通えば通うほど健康意識が自然に身につく『学び』で未病を改善します。



① 健康的で美味しく満足感のある「食」『ファンケル健康メニュー』

◆ヘルシー◆

生活習慣病に着目した、ファンケル独自の「8つのこだわり」を徹底的に守ったメニュー

<p>こだわり1</p> <p>塩分 2g以下</p>	<p>こだわり2</p> <p>適正カロリー</p>	<p>こだわり3</p> <p>脂質 コントロール</p>	<p>こだわり4</p> <p>野菜量 120g以上</p>
<p>こだわり5</p> <p>食物繊維 6g以上</p>	<p>こだわり6</p> <p>抗酸化力の高い 青汁 を使用</p>	<p>こだわり7</p> <p>肥満になりにくい 発芽米 を使用</p>	<p>こだわり8</p> <p>栄養バランス</p>

◆美味しい・満足◆

メディアで話題の乳和食の開発者である小山浩子先生（料理家・管理栄養士・フードビジネスコーディネーター）との共同開発により、乳和食をはじめ様々なテクニックを使い、ヘルシーでも美味しく満足感のある「ファンケル健康メニュー」を実現。



②自然と身につく健康づくりに必要な「学び」

「ファンケル健康メニュー」を食べることそのものが「学び」の始まり。

通えば通うほど必要な健康情報が自然と身につく、家庭でもご自身やご家族のために「ファンケル健康メニュー」を作ることができるようにサポートします。

また、スマートフォンで簡単にできる食生活診断から、不足しがちな栄養素を補給できるサプリメントと食生活などのアドバイスををご紹介します。

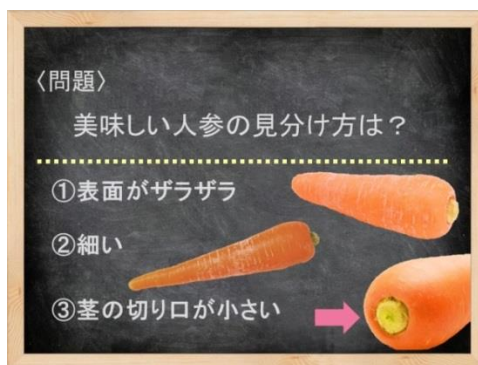
【学びの特長】

- ☑食事をしながらモニターで調理テクニックを見ることができる
- ☑テクニックリーフレットを活用し、家庭でも実践できる
- ☑健康に関するクイズがモニターで流れているので、遊び感覚で健康知識を身につけることができる
- ☑スマートフォンで食生活診断が簡単にできる
- ☑食生活診断から、その人に必要なサプリメントと健康アドバイスが得られる
- ☑料理教室や健康セミナーにより健康知識や調理テクニックが身につく

【調理テクニックリーフレット】



【健康クイズ】



【食生活診断】



【料理教室/健康セミナー】



お問合せ先

株式会社ファンケル 健康経営推進営業部

TEL : 045 - 226 - 0588 E-mail : kzpg@fancl.co.jp

〒231-8528 神奈川県横浜市中区山下町 89-1