

～CSVを実現する連携プロジェクトが発足～  
「山梨県富士吉田市フード・セルフケアプロジェクト」  
市民の食育から売り場づくりまでを一貫してプロデュース



酒類・食品卸売業の伊藤忠食品株式会社(本社:大阪府中央区、代表取締役社長執行役員:高垣晴雄、以下伊藤忠食品)と、株式会社ABC Cooking Studio(本社:東京都千代田区、代表取締役社長 松谷 正輝、以下ABC)は、**地域行政が抱える課題である「生活習慣病の拡大」・「医療費の増大」を食生活の改善(フード・セルフケア)で解決することを目的とした共同プロジェクトを山梨県・富士吉田市でスタートしました。**

「山梨県富士吉田市フード・セルフケアプロジェクト」は、2017年9月から12月の約3ヵ月間のプログラムとして①がんにならない食事と生活術「命の食事」を提唱する南雲吉則医師による「命の食事講演会」の開催、②ABCがレシピ開発を担当し、南雲医師が監修した「命の食事」料理レッスンの開催、③スーパーマーケット店頭で関連商品が購入できる「売り場づくり」のプロデュースを行ってまいります。

食生活の改善(フード・セルフケア)を継続して実践していくためには、一人ひとりが食や健康に関する正しい知識を学び、目的に合った食の選択ができるようになること、知識だけでなく調理に関するノウハウまで身に付ける必要があります。加えて、これらの実践につながる食材や商品が生活圏内で手に入れることができる環境も整えなければなりません。このような一貫したサポート体制を実現するため、ヘルス&ビューティの食品分野に注力している伊藤忠食品と、全国28万人が通う料理教室を運営し、「食」を通じたヘルスケアビジネス事業にも力を入れているABCが連携しプロジェクトを実施することとなりました。

具体的には、ABCが富士吉田市の「食生活改善推進員※」に向けて、セミナーなどで培ったノウハウを活かし、栄養素に着目した講座の開講や食を通じた健康の知識を身につけることのできるレッスンを実施いたします。加えて、伊藤忠食品が食生活の改善(フード・セルフケア)につながる食品の選定・調達・供給を行い、富士吉田市に店舗を構えるスーパーマーケット「セルバ」とともに売場づくりを実施します。このような連携により、富士吉田市民が「健康で豊かな」食生活を身近に実践しやすくなるまちづくりをサポートしてまいります。

※食生活改善推進員：“私達の健康は私達の手で”をスローガンに、食を通じた健康づくりのボランティア

伊藤忠食品とABCは本取組みを通じて、「CSR(企業の社会貢献)」にとどまらず、「CSV(共有価値の創造)※」へ発展を目指しております。本業である食品流通、レシピ開発、料理教室を通じて、「健康で豊かな」食生活を浸透させることで「健康増進」「医療費の削減」という社会と共有できる価値創造に取り組み、社会に必要とされる存在意義のある企業を目指して取り組んでまいります。

※CSV=Creating Shared Value(共有価値の創造)

### 【プログラム実施概要(2017年度)】

#### ① 「命の食事(初級コース)」講演会

日 時:2017年9月24日(日)13時30分～15時

※15時30分～16時30分 交流会を同日開催

場 所:富士吉田市市民会館3階小ホール

講 師:南雲吉則医師

対象者:富士吉田市食生活改善推進員・一般市民 約200名

#### ② 「命の食事」料理レッスン

日 時:2017年10月 6日(金)11時～12時40分、14時～15時40分

2017年10月13日(金)11時～12時40分、14時～15時40分

場 所:富士山麓総合医療センター調理室

主 催:株式会社ABC Cooking Studio

対象者:富士吉田市食生活改善推進員 80名(各回20名)

#### ③ 「命の食事」料理レッスン

日 程:2017年10月～2018年1月実施予定

場 所:富士吉田市各地区10会場(地区会館等)

講 師:富士吉田市食生活改善推進員

対象者:一般市民 約150名(各会場 約15名)

#### ④ 「命の食事(中級コース)」講演会

日 時:2017年12月20日(水)13時30分～15時

場 所:富士五湖文化センター ふじさんホール

講 師:南雲吉則医師

対象者:富士吉田市食生活改善推進員・一般市民 約200名

## 【命の食事講習会】



9月24日に行われた講演会では、南雲医師の著書を題材に、がんのメカニズムや食生活が与える影響などについてご講演いただきました。講演会後に開催した交流会では南雲医師による「完全栄養サラダ」のデモンストレーションや命の食事メニューを参加者の方々に試食いただきました。

## 【「命の食事」料理レッスン】



「命の食事」料理レッスンでは、命の食事3条件である「低糖質・高ポリフェノール」・「オメガ3」・「発酵食品」を取り入れたレシピをABCが開発しました。料理レッスンには富士吉田市の「食生活改善推進員」が参加し、栄養士・ヘルスフードカウンセラーによるレシピの解説や食材の選び方などの説明を受けながら実際に調理を行いました。



### ◇命の食事メニュー

- ① 鮭の南蛮漬け
- ② 桜えびときのこのごはん
- ③ ほうれん草とまいたけのくるみ和え
- ④ ごぼうときのこの粕汁

### <レシピの特徴>

富士吉田市民の塩分摂取量は全国・山梨県の平均と比較しても高いため、塩分を抑えながら発酵食品や野菜のうまみを引き出せるレシピを開発。命の食事メニューを食べても塩分量が1.6gまで抑えられています。

## 【スーパーマーケット店舗での売場展開】

・株式会社セルバ 本店・富士吉田店

セルバの本店・富士吉田店では本プロジェクト専用の売り場を設け、講演・料理レッスンに参加いただいた市民の方が気軽に普段の食生活に取り入れられるような売り場を設けています。また、セルバ全店にて「雑穀玄米」「ごぼう茶」の販売を実施。毎月1日に発行する情報誌「食楽通信」でも本プロジェクトの取り組みやレシピの紹介を行い、市民に幅広く情報発信を行っています。

## 【南雲吉則医師プロフィール】

1955年生まれ。医学博士。日本乳癌学会認定乳腺専門医。ナグモクリニック総院長。一般社団法人命の食事代表理事。

30年間乳がんの治療及び乳房再建に取り組んできた、乳がん専門医。その間、乳がんの死亡率は3倍に跳ね上がり「早期発見」「早期治療」ではもはやがんの発症は防げないことに衝撃を受け、がん患者の命を救う、がんにならないための食事と生活術「命の食事」を提唱し、普及活動に取り組む。テレビ出演・著書多数。



## 【ヘルスフードカウンセラー】

ヘルスフードカウンセラー協会が実施している検定に合格した、栄養学・医学・調理学に基づく食の知識を持ち、健康的なライフスタイルを総合的にサポートすることができる食の専門家です。

<ヘルスフードカウンセラー協会 HP:<http://www.abc-cooking.co.jp/hfc/>>

### <伊藤忠食品株式会社の概要>

名称	伊藤忠食品株式会社
代表者	代表取締役社長執行役員 高垣 晴雄
本社所在地	大阪府中央区
従業員数	連結1,087人(2017年3月31日現在)
事業内容	酒類・食品の卸売及びそれに伴う商品の保管、運送ならびに各種商品の情報提供、商品流通に関するマーチャンダイジング等を主とした事業活動を展開しています。

### <株式会社 ABC Cooking Studio の概要>

名称	株式会社ABC Cooking Studio
代表者	代表取締役社長 松谷 正輝
本社所在地	東京都千代田区
従業員数	2,372人(2017年10月現在)
事業内容	「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に掲げ、料理・パン・ケーキが楽しく学べる料理教室「ABC Cooking Studio」を全国展開。現在国内に126スタジオ、海外に13都市24スタジオを構え、国内外合わせて会員数は30万人を超えます。

**【リリースに関するお問い合わせ先】**

伊藤忠食品株式会社 経営企画本部 経営企画部 IR 広報チーム 平

TEL : 03-5411-8512      mail : [s-taira@itochu-shokuhin.co.jp](mailto:s-taira@itochu-shokuhin.co.jp)

株式会社 ABC Cooking Studio 広報 坂尾

TEL : 03-5220-2566      mail : [koho@abc-cooking.co.jp](mailto:koho@abc-cooking.co.jp)

**【本プロジェクトに関するお問い合わせ先】**

伊藤忠食品株式会社 経営戦略部 CSV チーム 田井

TEL : 03-5411-8513      mail : [s-tai@itochu-shokuhin.co.jp](mailto:s-tai@itochu-shokuhin.co.jp)