

株式会社おいしい健康・株式会社ABC Cooking Studio 「おいしい健康クッキングプログラム」初のオンライン料理教室を開催！

日本及びアジアに料理教室を展開する株式会社ABC Cooking Studio(本社：東京都千代田区丸の内、代表取締役 CEO：横井 啓之、以下ABC)は、株式会社おいしい健康と業務提携契約を締結した、「おいしい健康クッキングプログラム」の締結後初となるオンライン料理教室を開催いたしました。

■取り組みの背景

日本は世界的にもトップクラスの平均寿命を記録するなか、総人口に占める65歳以上の人口は28%を超え、「超高齢社会」を迎えています。平均寿命が延びる一方で、世帯構造の変化などに伴い、孤食や栄養の偏りなども心配されます。さらに、糖尿病をはじめ生活習慣病を発症する人が年齢に関係なく増えることが懸念され、「おいしい」はもちろん栄養学に基づいた健康的な料理を作る知識も必要になってきます。ただ、健康を意識した食事は「物足りない」「口に合わない」「作りにくい」などの声も多く、おいしさや満足感、作りやすさなど課題は多くあります。

そこで、“毎日の食事が未来の健康を作る”という考えのもと管理栄養士監修のレシピを提供するおいしい健康と、国内に124スタジオ、海外に39スタジオを展開し、国内・海外会員約148万人（2020年7月時点）を誇る世界最大級の料理教室であるABCクッキングスタジオがタッグを組み、医療品メーカーや医療機器メーカー、食品メーカーなどを対象としたBtoB向けとして、あるいはその先の患者さんに向けた料理教室プログラム、「おいしい健康クッキングプログラム」の提供を開始することとなり、今回はその第一歩となる取り組みとなります。

■記念すべきはじめての開催は「1型糖尿病患者さんに向けたオンラインカーボカウントセミナー・料理デモレッスン」

今回のイベントでは、株式会社おいしい健康が企画・レシピの開発を行い、ABCはデモレッスンを実施しました。

主に小・中学生を対象とした1型糖尿病患者さんとそのご家族に、*「カーボカウント」を取り入れたメニューの提案等をさせていただきました。

*「カーボカウント」とは？毎食ごとの炭水化物（カーボハイドレート）の量を計算（カウント）する、糖尿病の食事療法のひとつ。

新型コロナウイルスの感染拡大を防ぐため、今回はオンラインでの開催となりましたが、患者さんの会場への移動や準備などの負担を削減し、年代や居住地を問わずにご参加いただけるイベントの実現が可能となりました。イベントの途中には参加型のクイズ形式を盛り込み、また質疑応答の時間を設けることで患者さんと講師とのインタラクティブな交流を図ることができ、参加者アンケートからは好評の声をいただいております。



〈料理デモレッスンの様子〉

オンラインでの開催に伴い、10～70代までの幅広い年代の方にご参加いただき、さらに休日の開催ということもあり、患者さん本人だけでなく、家族との参加も多く見られました。

■「まもりんぐ料理教室～はじめてみよう！カーボカウント」開催概要

・主催 認定NPO法人日本IDDMネットワーク／日本メトロニック株式会社（共催）

・運営 おいしい健康クッキングプログラム

株式会社ABC Cooking Studio／株式会社おいしい健康

・日時 2020年9月5日（土）14:00～15:00

・内容

1、カーボカウントセミナー

大阪市立大学大学院医学研究科 発達小児医学 川村 智行先生

2、料理デモレッスン

株式会社ABC Cooking Studio 芝池 美智子先生

メニュー

・手まりずし3種

スモークサーモンとオクラ／ひよこ（うす焼きたまご）／かに風味かまぼことオクラ

・ほうれん草のごま和え

・のりと麩（ふ）のお吸いもの

・フルーツ（いちご）

3、質疑応答



〈ご紹介メニュー〉

「まもりんぐ料理教室～はじめてみよう！カーボカウント」の料理デモレッスンでご紹介したメニュー。

小・中学生の1型糖尿病患者さんがたのしみながら作ってカーボカウントを学んでいただけるよう、見た目もかわいらしい「てまりずし」をメインとした献立をおいしい健康の管理栄養士が開発しました。

■「おいしい健康クッキングプログラム」の魅力

「おいしい健康クッキングプログラム」はおいしさと健康をすべての食卓へ届ける、これからの時代にさらに必要とされるサービスであると考えます。今、患者さんが日々の生活で抱えている食事の悩みが「今日は何を作ろうかな」「今日は何を食べようかな」という期待やたのしみが変わるはずで。

・レシピはすべて管理栄養士監修

食事制限をされている方や病気を抱えている方にもお役立ていただけるよう、レシピごとに栄養価を算出。すべてのレシピはおいしい健康の管理栄養士が監修しています。

・おいしさも重視した毎日食べたいレシピ

料理教室で取り上げるレシピは、健康面はもちろん「おいしさ」も大切にしています。おいしく作るためのコツや食べ方、減塩の食事をおいしく食べる工夫など、おいしい健康とABCクッキングスタジオの強みを活かしたアイデアをご紹介します。

これからのおいしい健康とABCクッキングスタジオとの取り組みにぜひご期待ください。

ABC クッキングスタジオについて

ABCクッキングスタジオは、国内に124スタジオ、海外に39スタジオを展開し、国内・海外会員約148万人を誇る世界最大級の料理教室（2020年7月時点）。世界フリー通学を目指して、2010年12月より中国・香港・台湾・シンガポール・タイ・韓国・マレーシア・インドネシアの海外8ヶ国・地域に39店舗を展開し、東南アジア圏を中心にサービスを拡大中。「世界中に笑顔のあふれる食卓を」を企業理念に、「手作りの食」の大切さと楽しさを提案している。料理・パン・ケーキを学べる「ABC Cooking Studio」のほか、子どものための食のスクール「abc kids」、食を通して健康的なライフスタイルをサポートする「HEALTH LABO」など、幅広いブランドを展開中。

株式会社おいしい健康について

株式会社おいしい健康では「誰もがいつまでも、おいしく食べられるように」という理念のもと、生活者・家庭目線のヘルスケア事業を展開しております。テクノロジーとビッグデータを活用し、生活者個々の健康を食事面から支えることは、病気予防や重症化防止に寄与するのみならず、その先にある「心からの笑顔」を増やすことにつながります。元気であってほしい、食べたい・食べさせてあげたいという家族の想いを叶え、健康維持や予防、病気、妊娠・育児や介護のときであっても、毎日を笑顔で過ごせる社会の実現を目指します。

代表者名：野尻哲也

設立：2016年7月

コーポレートサイト：<https://corp.oishi-kenko.com/>

会社概要

- 会社名：株式会社ABC Cooking Studio (<http://www.abc-cooking.co.jp/>)
- 代表取締役CEO：横井 啓之（よこい ひろゆき）
- 設立：1987年4月
- 資本金：1,000万円
- 従業員数：4,093名（2019年10月現在）
- 本社所在地：〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号
- 事業内容：ABCクッキングスタジオの全国展開・家庭用雑貨等のデザイン、販売

本レポートに関する問い合わせ先

株式会社ABC Cooking Studio 広報：笠井、中谷

〒100-0005 東京都千代田区丸の内三丁目1番1号

Email：koho@abc-cooking.co.jp TEL：03-5220-2566 FAX：03-5220-2414