

これからのホテルに求められる喜びのヘルスケア ～メディシェフの挑戦～



2017年10月10日
株式会社竹屋旅館 代表取締役 竹内佑騎



法人名は (株)竹屋旅館。

戦前に創業した老舗旅館。
地元の人々に支えられて、ここまでやってきました。
だから歴史を大切にします。

宿泊部屋、レストラン、宴会場。

全てのコンセプトは「地域の魅力を発信する空間」。
地元の方に「地元のためのホテル」と思ってもらえるように
努力してきました。



アスリート受入を経て

トップアスリート(サッカー日本代表、Jリーグクラブ)の
宿泊・食事提供を約20年間実施。栄養管理ノウハウ
を積んできました。

「働く＝他楽(ほからく)」の精神

他

の人を

お客様

共に働く
スタッフ

業者の
皆さん

清掃の
スタッフ

周辺住民
の皆さん

スタッフ
の家族

楽

な気持ちにさせる

らくにさせる

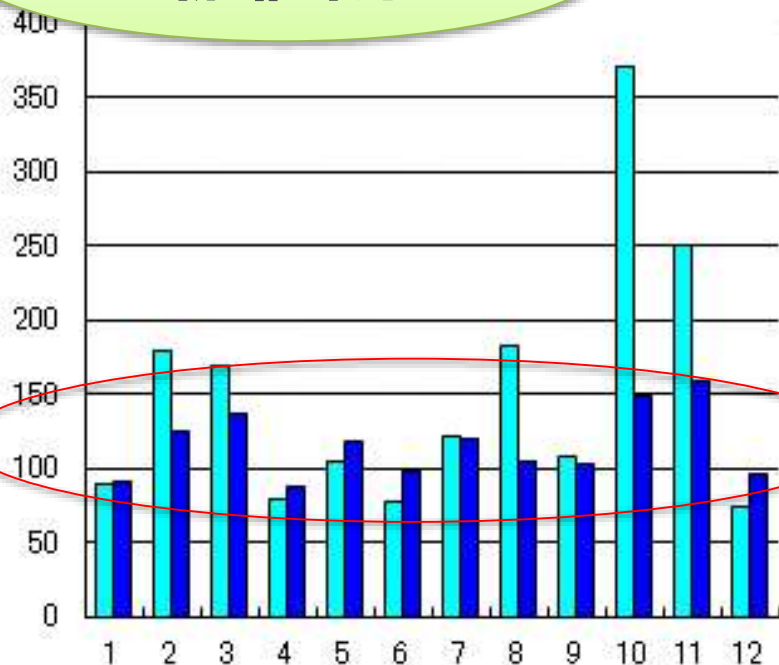
たのしませる

これからの時代が求める「おもてなし」とは
何だろう。

糖尿病患者向け食事会 2010年



血糖値調査



■食前血糖

■食後血糖

(監修 桜ヶ丘総合病院)

血糖値が食前よりも改善。

アンケート

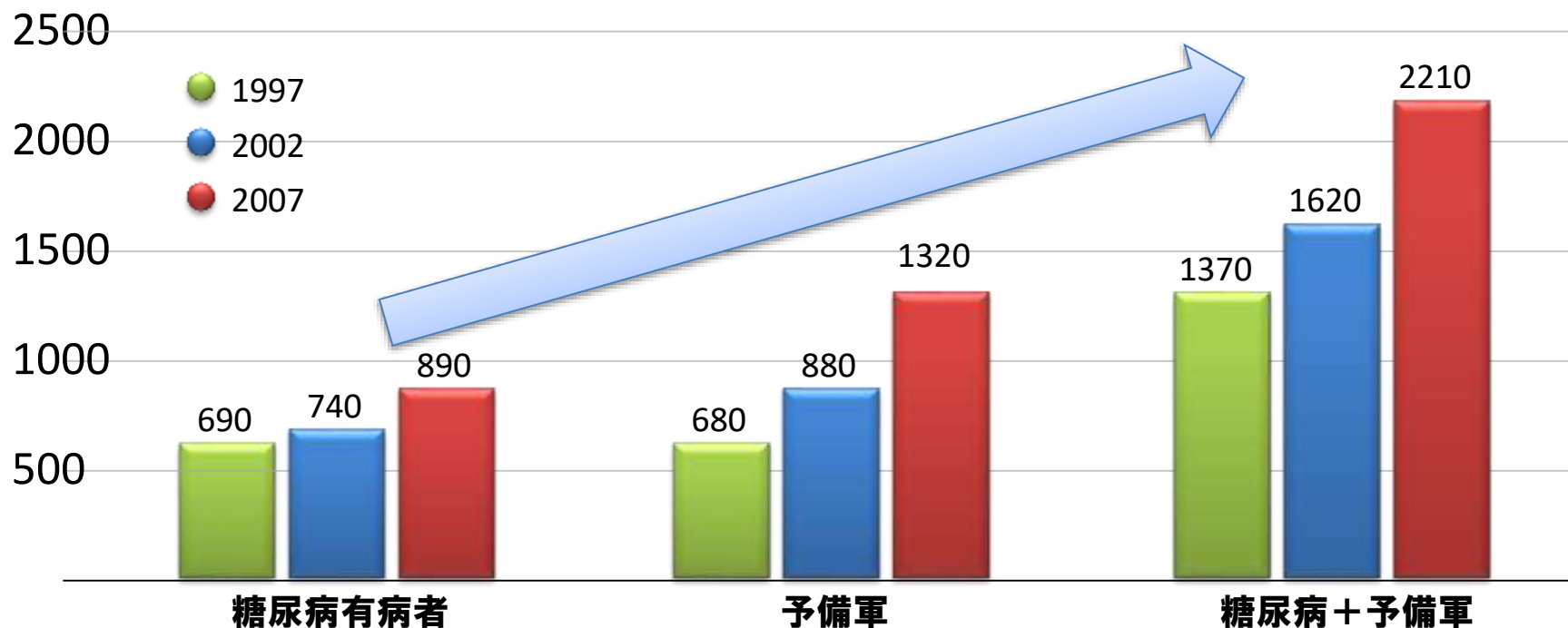


「美味しかった」「感動した」の言葉。

召し上がった人全員から
「美味しかった」「感動した」の言葉。

日本人の 4.7 人に1人

(万人)

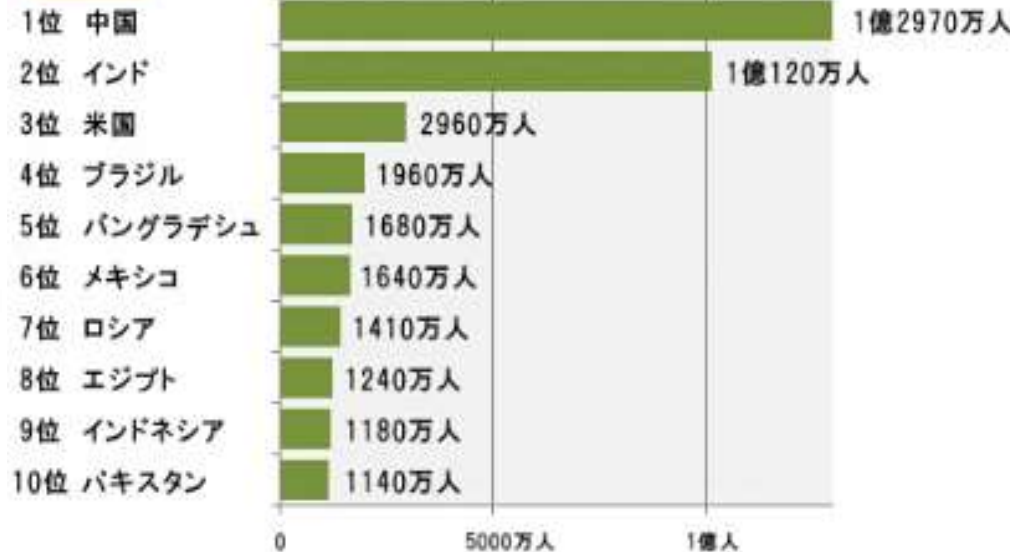


家族に1人は糖尿病、の時代に。

2011年



2030年



3億7000万人

5億6000万人

今後数年の間に、世界中の人々が
必要とする食の在り方に。



桜ヶ丘総合病院
糖尿病・生活習慣病センター長
糖尿病専門医 石井博尚

低糖質
40g以下

低カロリー
700kcal
以下

減塩
3g以下

良質な
油脂の
使用

医療のプロが認める条件

当社のこだわり



美味しさ
満腹感

静岡
食材
の使用



調理法

食材

組合せ





医学の
技術

おいしさの
技術

1日
5食

たっぷりの
栄養

血糖値
のブレ厳禁

ホテルシェフ
20年

パティシエ
経験

仕事人
Of the year

プロアスリート向けの
調理法



美味しさを追及した
調理法

“農医連携プロジェクト 駿河湾レシピアカデミー”開催のご案内

『美味しく食べて健康になる 駿河湾レシピ』を農業から考える勉強会

ホテルクエスト清水では、糖尿病患者在食の楽しさを探めていることに気づき、美味しく食べて、しかも健康になるレシピを開発しています。食の本質は農業生産現場から！ということで、生産者とシェフの情報交換する場をご用意しました。



2012.10.16 [火] 17:00～19:00 於：ホテルクエスト清水

概要

平素は、格別のご高配を賜り厚くお礼申し上げます。

本勉強会では、農業の新たな可能性として健康分野に“生産現場”から関わることの重要性を知り、農業生産に新たな価値を見出して頂く会です。ホテルクエスト清水の竹内常務、そして、青木シェフはすでに桜ヶ丘総合病院と連携し、駿河湾レシピとして低カロリーで美味しいお食事を好評ご提供中です。

生産者の方々におかれましては6次産業化の一つの方法として、今後の新たな活動となるだろう医療、健康分野との連携について考えてみてはいかがでしょうか。

〈日 時〉 平成24年10月16日(火) 17:00～19:00 (開場16:45)

〈会 場〉 ホテルクエスト清水

住所：静岡県清水市真砂町3-27 電話：054-366-7101

※清水駅西口より徒歩1分、清水ICより車で10分

〈参加対象〉 生産者、一般の方

定員：生産者 15名 一般の方5名 参加費：3,000円

※生産者の方は食材提供をお願い致します。

〈協力〉 ㈱エムスクエア・ラボ

〈内 容〉 17:00 開場・主催者挨拶

17:05 農医連携プロジェクト『駿河湾レシピ』とは

講師：竹内祐廣氏（ホテルクエスト清水常務取締役）

17:35 質疑応答

17:45 試食：青木シェフによるレシピの説明

18:30 質疑応答

19:00 終了



JR清水駅徒歩1分、客室の横にレストラン「クメセ」、3つのパンクットを有する。2011年には静岡県中農協のホテル・旅館でまじり「高ストコベルアワード」受賞



ホテルクエスト清水料理長 青木一徳
これまで同様のホテル・レストランで勤務。従来の自然にこだわりの、深層ベースとしたメリシナル料理を得意、静岡県中農協



生産者と飲食店の直接の情報交換。
高機能食材の発掘、開発依頼。



六次産業の好事例として
メディアも注目の取組。

お申込みについて 締切：2012年10月5日(金) ※お申込みはご記入の上 FAXにてお申し込みください。⇒FAX0537-26-7724

研究機関のデータをレシピに

組合せ

連携先である研究機関のデータをいち早く情報収集することで、レシピ開発に有益なノウハウを獲得。



食べる順番

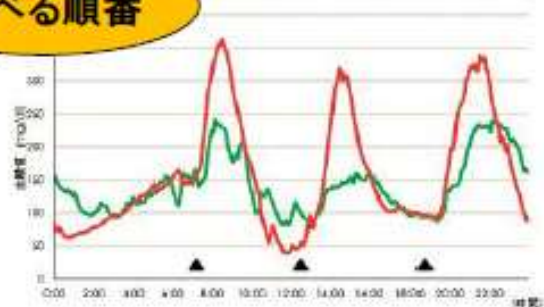


図1 糖尿病の1症例における野菜から摂取した日と炭水化物から摂取した日の血糖変動
緑線：野菜→タンパク質→炭水化物

大学の研究結果により、食べる順番が血糖値上昇に大きく関わるデータを入手

調理法の工夫



まるでマッシュポテト(高糖質)のような味わいをカリフラワーのピューレで表現。

フルコース
「駿河湾レシピ」



前菜からデザートまでフルコースで

糖質
36.1g

カロリー
640
kcal

塩分
2.8g

ペペロンチーノ一皿でも

糖質
73.7g

カロリー
691
kcal

塩分
3.3g

(当社従来の商品との比較)



祖父母の
お誕生日会



冠婚葬祭

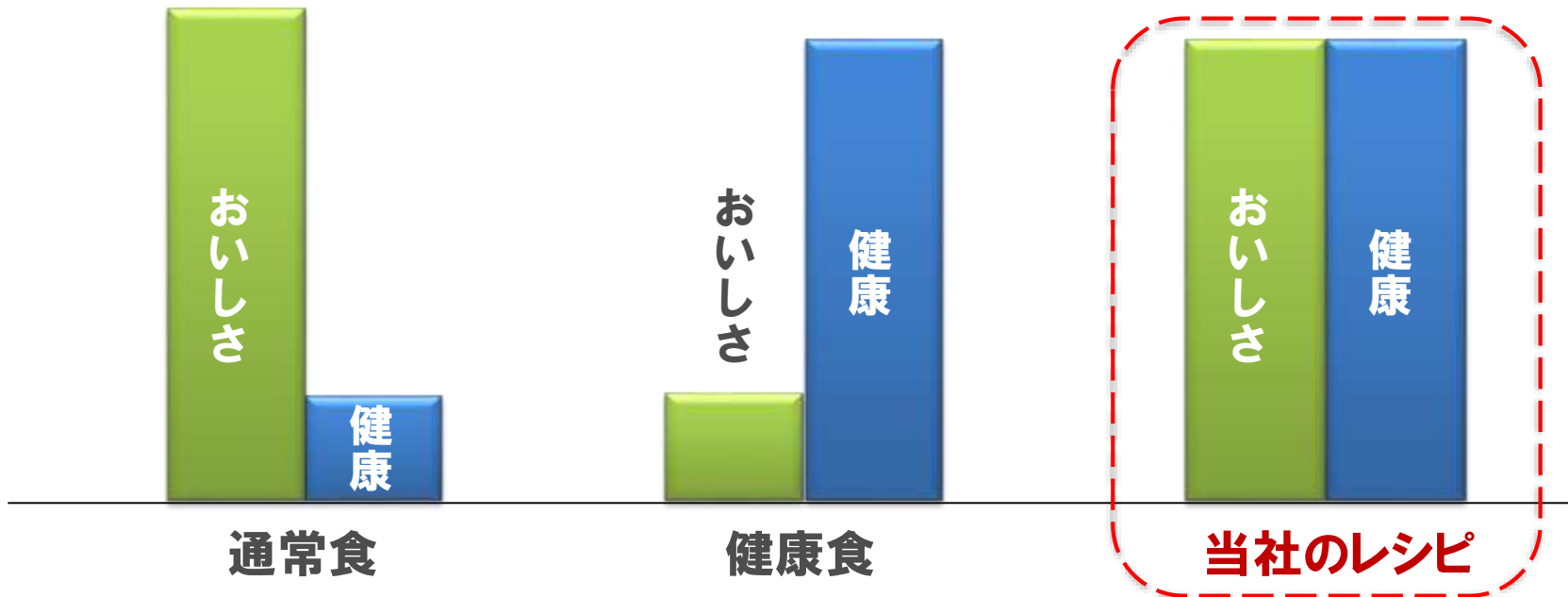


患者 & 家族向け
お食事会



お土産

患者さんの最高の笑顔が見られます



健康な方の90%以上が「満足」



SETAN

静岡伊勢丹で10分即完売
伊勢丹新宿本店で販売も実現



大特集 | 1 健康スポーツ社会実用で始まる 健康ビジネス

竹屋旅館 「美味しい」健康食がヒット

人を幸せにするフルコース料理

静岡のホテルが、糖尿病患者でも楽しめるフルコース料理を実現し、話題を呼んでいる。1食のカロリーが700Kcal以下でありながら、美味しくも追求。患者と家族と一緒に食べられる「幸せ食」の開発秘話を、竹屋旅館・竹内社長が語る。

竹屋旅館が運営する「ホテルグレスト清水」(静岡市清水区)は、糖尿病患者でも楽しめるフルコース「健食可レシビ」を提供し、人気を集めています。そのノウハウを伝えた任職スイーツ「いとをかし」は静岡伊豆半島でも販売し、15分で完売。伊豆丹新南本店での販売も実現しました。

4月日である私は、旅行動向を経て、2007年に竹屋旅館に入社。しかし当時、近隣に競合のビジネスホテルが多かったため、売上げは落ち込んでいま

た。私は打明算を探るため、1日中、現場でお客様を見届けました。当ホテルの顧客層はビジネスパーソンが中心です。朝、チェックアウトして仕事に出かけると、一緒に朝ごはんを食べていることに気付きました。朝、ワクワクしながら起きてもらえ



るようになりたい。お客様にヒアリングし、朝食が楽しみになるメニューとして、カレーを考えました。コンセプトは、ビジネスパーソンが二日酔いでも食べたいメニュー。お昼にやさしいカレー。その企画はヒットし、社内の評価を得ることができたのです。私の原点にあるのは、お客様に喜んでいただくこと。それは、健康食の開発にもつながっています。



「美味しく食べて健康にも良い」フルコース料理を披露。メニューはさらに広げられ、1日中食べ放題

問われた「おもてなし」の意味
しかし、私とは異なり、健康食に関心があったわけではありません。私が考えていた「おもてなし」とは、美味しい料理を提供することでした。転機となったのは、2010年、地元のホテルから「糖尿病患者向けにフルコースをつくってほしい」と依頼さ

れたことです。カロリーを精算、糖分などを抑えながら、美味しいものを提供するとは至難の技。引き受けた子供、一度だけは奮力しようと、何とかフルコースをつくりました。
食事会当日、賞状を受けたことがありますが、それは、健診、食事制限をされている方が数多く食べられることの幸せ。食事会で患者の方は、褒められて喜んでくれました。

それまで、「おもてなし」を目指しながら、お客様に褒められて喜ばれたことはありませんでした。食事会を契機に、私の中で「おもてなし」の概念が変わったのです。食事制限のある方でも、美味しく食べられる料理をつくる。それが、これからの「おもてなし」だと考えました。

私たちが目指したのは、「健康食としては美味しい」ではなく、「通常の食以上に美味しい」です。自分たちだけでは限界があったため、医療機関や食品メーカー、大学、生産者と連携し、調理技術や食材を徹底的に見直し、血糖値を抑える食材の組み合わせなどを研究しました。

料理長も大学に通い、栄養学を勉強し直しました。一般に料理人という、職人気質で繊細なイメージもありますが、当ホテルの料理長は健康食づくりに積極的でした。それは、2010年の食事会で泣いて感動した場面を、一緒に見



最新情報に注目する「ホテルグレスト清水」。フルコースは、ホテル内のレストランで提供されています。

ていたことが大きいと思います。細かく説明しなくても、「あのシーンさう一度つくりたい」で目標を共有できました。
食材の開発は、地元の生産者とともに進めました。静岡は食材の宝庫でも、佐かろリー(低糖質)の食材も存在しています。ただ、それは通常の調理法では美味しくならないため、目の目を見つけていました。私たちは食材を発見し、新たな加工方法を模索しました。

また、清水は清水エスプレッソのホーラムブランドもあり、当ホテルはトップアスリート(サッカー日本代表、Jリーグクラブ)への食事提供も20年以上続けています。その栄養管理ノウハウも、健康食の開発に役立ちました。そうした努力の結果、2年以上かけて完成したのが「健食可レシビ」です。前菜からデザートまでのフルコースで、カロリー700kcal、糖質40g、塩分3g以下、ペバロンチーノ1皿よりもヘルシーなフルコースを実現しました。

今後は他業種とのコラボを進めたいと考えています。レシピを広く公開し、個人は外食産業が特許すれば、三食代で楽しめるファミリーレストランが実現しますし、ホテル・旅館のメニューに取り入れてヘルスツーリズムを企画するのも一案です。それによって、たくさんの人に「みんなで食べる喜び」を届けたいと考えています。

これまで、「予防のヘルスケア」、治療のヘルスケア」がある一方で、病後でも楽しめる「喜びのヘルスケア」はありませんでした。私たちが目指すのは、「喜びのヘルスケア」なのです。(続)

2016年10月14日に開催された健康経営大会で、本ホテルの健康食が注目を集めました。

ていることでした。その状況に苦痛を感じていたのです。
私は、営業のターゲットを患者本人ではなく家族にシフトしました。美味しい料理とともに、「誰かが楽しい時間を過ごせることを大切にしたいです。その結果、多くのお客様が来てくださるようになりました。」

「健食可レシビ」の価格はランチ3000円、ディナー4500円で、原価率は通常のフルコースよりも低い水準です。それはお客様にリーズナブルで、フォアコロのような高級食材よりも、低カロリーの肉、糖質の低い野菜などが求められるからです。

「喜びのヘルスケア」を目指す
しかし、完成した当初、糖尿病患者に一生懸命働いたところ、「食事制限のないあなたに、私たちの幸せはわからない」と断られたことを覚えました。糖尿病患者にとって辛いのは、外食などの場で、自分には健康食が用意され、同席した人たちは別のメニューを食べ



例)糖尿病・予備軍人口の推移



糖尿病

(予備軍含む)

2,000
万人

高血圧症

(予備軍含む)

4,000
万人

脂質異常症

(予備軍含む)

3,000
万人

お金がかかる

メタボとメタボでない人の
年間医療費の差(40歳)

年間 **98,089 円**

言い換えれば、予防することで
生涯負担額は**何百万円**も違う



予防・健康食

食の楽しみが
制限される

患者の **4人に3人**

が食事制限に
ストレスを感じている
(健康日本21推進フォーラム調べ)



おいしさ

予防

病気にな
らないよ

治療

病気を
治す

病気でも
楽しめる

喜び

のヘルスケア

わたしたちが本当にすべきことは何だろう



病気の方も健康な方も、おいしく
楽しめる料理を提供できる**人材**

運営団体

一般社団法人 日本医食促進協会

協会メンバー

代表理事 竹内佑騎(株)竹屋旅館)
理事 大村和規(医療法人陸和会大村クリニック 医師)
理事 小嶋隆三(株)RYUメディカルグループ 歯科医師)
青木一敏(ホテルクエスト清水料理長 調理師)
小川侑子(RYUメディカルクッキング 管理栄養士)
青木真咲(編集長 兼 事務局長)

事業概要

医療・栄養・調理の専門家で作る資格「メディシェフ」を創設。
メディシェフ育成システムを提供することで、

- ①多くのメディシェフ有資格者を育成する
- ②メディシェフと事業者をマッチングし、健康関連企業や健康経営促進企業に対し、商品開発やコンサルティング支援を行う
- ③メディシェフブランドを構築し、ヘルスケア食の付加価値の見える化を担うことで、ヘルスケア食産業の拡大に寄与する。

大村クリニック、RYUメディカルGr.
一般市民らを対象に、家庭で
できる美味しい糖尿病食等の
料理教室を定期的に関催。



医学の
技術



おいしさの
技術

(株)竹屋旅館
糖尿病の方も食べられる美味しい
フルコース「駿河湾レシピ」の健康
食調理ノウハウと実績



メディシェフ育成システム

医療

栄養

調理



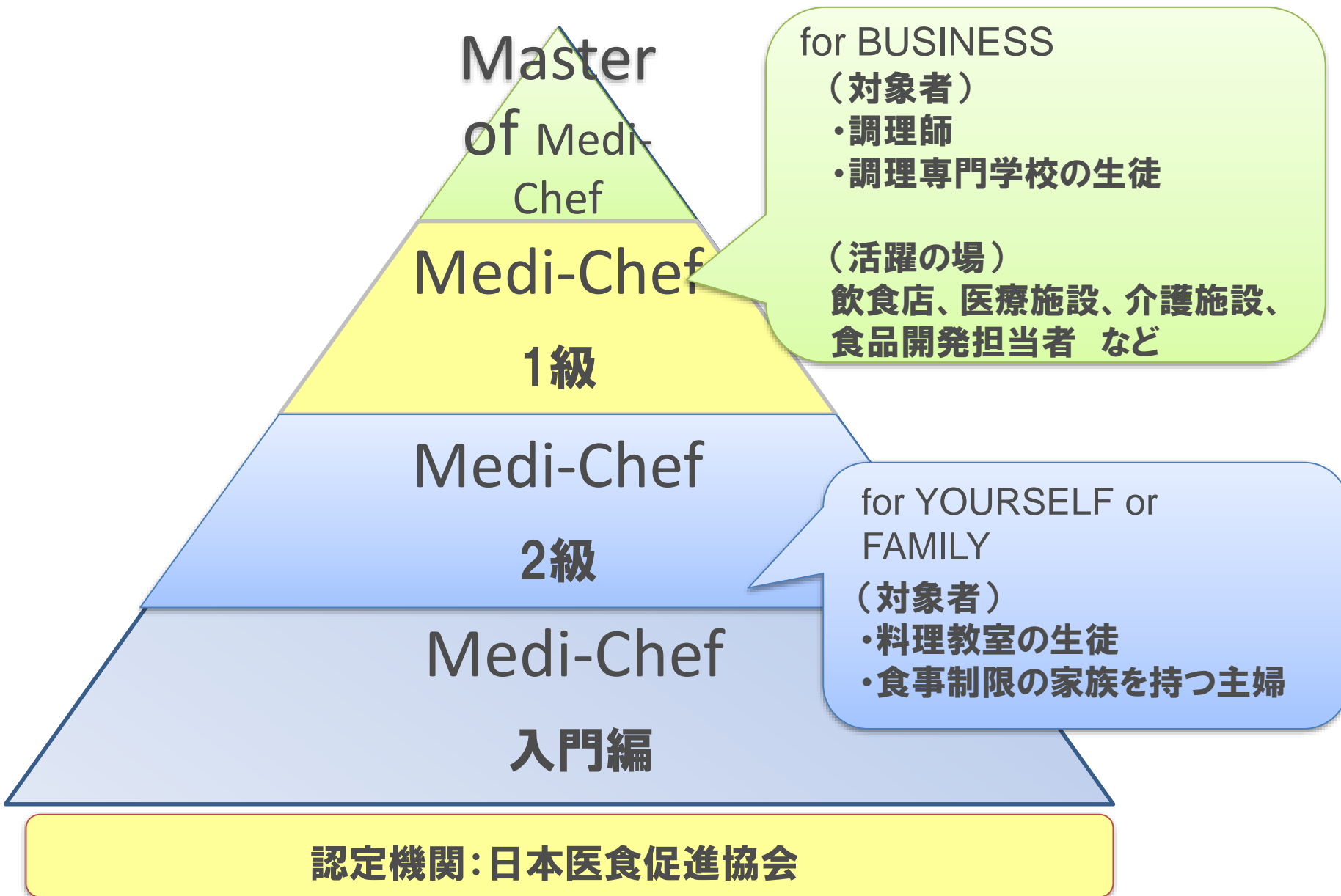
ノウハウ

独立していた知識を繋げる仕組み

独自の知識創造

一般の主婦から調理師まで
医食の知識を持ったメディシェフに

多くのメディシェフレシピや
ヘルスケア食を生み出す力に



メディシェフ有資格者

入門

2級

1級

マスター

例1



家庭の食卓を改革

大切な家族の毎日の食事や、食事制限を伴う献立にお悩みの方、メディシェフ資格で毎日の食材選びや調理法が変わります。

例2



食育や料理教室の場で活躍

「健康食を学びたい」という方が増えています。学校や企業、医療施設など、メディシェフ資格は食を提供する場に適しています。

例3



飲食店の付加価値に

飲食関係の就業を考えている方は、メディシェフ資格があればヘルスケアメニューを考案できます。他店との差別化につながります。

専門家サポート



医療・栄養・調理
法務・販売促進・モニタリング等

レシピ共有



仕事マッチング



今後、メディシェフの活躍を支えるサポートの仕組みも整えていきます。

生活習慣病患者・予備軍
おいしく、幸せな食事



食のリテラシー向上
専門人材の育成

**ヘルスケア食
産業**

参入の促進
付加価値の見える化

地域行政

予防推進による
医療費削減に

健康推進企業

従業員満足度・生産性の向上

2019年までに静岡型モデルを構築、2020年に全国展開、
東京五輪にあわせ「健康食大国日本」をPRします。



関東	メディシェフ推進コンソーシアム	医療の知識を持つ調理人「メディシェフ」の育成で健康づくり推進	静岡県	一般社団法人日本医食促進協会
----	-----------------	--------------------------------	-----	----------------

関東	「認知症の重症化予防～早期認知症対策とモニタリング」コンソーシアム	大森地区における医師会との協業による「エビデンスに基づく」早期の認知症対策事業	東京都大田区大森	アグリマス株式会社
関東	仲間協社×東レ建設コンソーシアム	仕事でいきいき高齢者健康寿命延伸事業	神奈川県藤沢市	社会福祉法人仲間協社
関東	メディシェフ推進コンソーシアム	医療の知識を持つ調理人「メディシェフ」の育成で健康づくり推進	静岡県	一般社団法人日本医食促進協会
中国	コミュニティナース育成コンソーシアム	コミュニティナースの育成・支援を通じた健康的なまちづくり推進事業	島根県雲南市	Community Nurse Company 株式会社
九州	福岡市医療アクセシビリティ向上事業コンソーシアム	地域医療機関と連携した、勤労世代への医療アクセシビリティ向上事業	福岡県福岡市	株式会社インテグリティ・ヘルスケア
九州	北九州 生涯現役フレイル対策コンソーシアム	食と学びのフレイル対策による新たな産業創出推進事業	福岡県北九州市	株式会社サンキュドラッグ

平成29年度「経済産業省 健康寿命延伸産業創出推進事業」にメディシェフ事業が採択されました(採択数10件)

誰も孤独にしない、笑顔の食卓を

