

2017年3月14日

報道関係者各位

DIC株式会社

〒103-8233 東京都中央区日本橋3-7-20
ディーアイシービル

DIC 本社社員食堂で社員の健康診断結果を踏まえた独自の健康メニューを提供 健康管理室とエームサービス社による共同開発メニューで社員の健康づくりをサポート

DIC株式会社（本社：東京都中央区、社長執行役員：中西義之）は、社員が食事を通して健康を意識することで長期的に自らの健康を維持、増進または改善していくことを目的に、本社社員食堂“DIC Irodori Café〈イロドリカフェ〉”において、本社健康管理室と社員食堂を運営するエームサービス社が社員の健康診断結果を踏まえて共同で開発した健康メニュー「DIC Irodori Care+〈イロドリケアプラス〉」の提供を2月から開始しました。

このたびの取り組み推進に向け、人型を用いて健康になっていくイメージを表現したオリジナルサインを作製し、社員への健康意識浸透に活用していきます。



DIC Irodori Care+

「DIC Irodori Care+〈イロドリケアプラス〉」サイン

当社では、従来から定期健康診断の結果を分析し、改善が必要な社員に対して、医療機関の紹介や生活習慣の改善に向け、個別指導を中心とした活動を行ってきました。このたび、本社健康管理室では、この分析結果を病気の予防や健康啓発の視点も含めて、社員の健康管理に活用するため、本社社員食堂を運営するエームサービス社と情報を共有し、健康メニューの共同開発を行いました。

エームサービス社では、これまでも栄養バランスのとれたヘルシーメニューや、DIC ライフテック社が展開するスーパーフード*の王様といわれる「スピルリナ」を食材に利用することなどで、社員の健康づくりを促進するメニューを提供してきました。今後も、その知見を生かしながら季節なども踏まえた月ごとの改善テーマを設定し、そのテーマに沿った健康メニューを提供していきます。

例えば、「肥満」に対しては、カロリーコントロール・コレステロール控えめ・食物繊維（野菜）の確保・塩分調整という4項目に着目し、「Care 4 you®」とネーミングしたメニュープログラムを展開します。また、減塩することで高血圧などの生活習慣病予防におすすめの「ヘル塩」メニューなど、各月のプログラムに特徴的なネーミングを行うとともに、オリジナルサインを有効に活用することで、食事を通して社員の健康意識を高める取り組みを進めていきます。

【メニューの一例】



「ヘル塩：鶏からあげのトマト甘酢あん」



「Care 4 you®：豆と挽肉のトマトカレー」

当社では、このたびのような食事を通じた健康への活動を行うとともに、ワークライフバランスやメンタルヘルス施策の推進なども含め、健康経営に向けた取り組みを進めています。今後も、さまざまな施策を通じて、従業員の心身の健康増進を図り、社員一人ひとりが能力を發揮できる環境の整備に努めていく所存です。

以上

※スーパーフードについて

「栄養バランスに優れ、一般的な食品より栄養価が高い食品、或いはある一部の栄養・健康成分が突出して多く含まれる食品」（出典：一般社団法人日本スーパーフード協会）

【エームサービス社（代表取締役社長：山村俊夫）について】

1976年設立、本社は東京都港区。大手給食企業として、企業や病院、スポーツ施設など、幅広い施設の食堂などでフードおよびサポートサービスを行う。

【DICライフテック社（代表取締役社長：岡本修一）について】

DICグループでスピルリナ事業を担う100%子会社。DICグループは、1970年からスピルリナの研究を手がけ、世界初の商業規模での管理培養による量産化に成功したスピルリナにおけるパイオニア企業。