

報道関係者各位(企業情報)

2013年(平成25年)10月23日

## 社会にも、従業員にも、「美と健康」を提供 「FANCL KITCHEN FANCL×TANITA」 ファンケル本社ビル1階に社員食堂新設 話題のタニタ社員食堂メニュー、一般企業で初提供



株式会社ファンケル(本社・横浜市中区、代表取締役社長執行役員・宮島和美)は2013年10月24日(木)、美しい素肌と健康な体づくりに欠かすことのできない、栄養バランスの良い食事を提供することで美と健康をはぐくむ社員食堂「FANCL KITCHEN FANCL×TANITA」を本社ビル1階スペースに新設いたします。

同食堂は、当社で働く従業員一人ひとりの美しさと健康を積極的にサポートすることを目的に設置されるもので、当社と「健康」というドメインにおいて世の中への提供価値が合致する株式会社タニタ(本社・東京都板橋区、代表取締役社長・谷田千里)の監修を受け、タニタ社員食堂のメニューを提供してまいります。

提供する食事は、一般企業への提供は初めてとなる、タニタ社員食堂と同じメニューを提供。主食のごはんは、ファンケルの「発芽米」を使用するほか、「栄養バランスに配慮しつつ野菜をたっぷりを使い、カロリーや塩分を抑えた食事」をコンセプトとするタニタ社員食堂のメニューを提供することで、当社従業員の美と健康を、積極的にサポートしてまいります。



今後は、当社の「発芽米」や「青汁」などの食品素材を取り入れ、タニタ社員食堂とのコラボレーションとしてメニュー提案を検討していくほか、関連会社である「ファンケル スマイル」が栽培する野菜の使用や、当社従業員が考案するメニューの採用も予定しております。

当社は、「FANCL KITCHEN FANCL×TANITA」を通じて、従業員の美と健康をサポートするとともに、素肌の美しさや、健やかな体づくりに対して、さらなる意識の活性化を図ってまいります。

## 「FANCL KITCHEN FANCL×TANITA」の特徴

### 一般企業初！タニタ社員食堂のメニューを提供。

タニタ社員食堂のコンセプトは、「栄養バランスに配慮しつつ野菜をたっぷり使い、カロリーや塩分を抑えた食事」。1 定食当たり 500kcal 前後、塩分は 3g 前後、野菜を 150g～250g 使用したヘルシーな定食です。また、週単位・月単位で栄養に偏りのないメニューを組み立てているため、継続的に定食を食べることで、バランスのとれた食事を摂ることができます。



今回新設する「FANCL KITCHEN FANCL×TANITA」では、一般企業の社員食堂では初めてとなる、タニタ社員食堂のメニューを提供するほか、クッキングスケールで量ってご飯を適量(100g)よそったり、各テーブルにあるタイマーで食事時間をはかり、20 分以上かけてゆっくり食べるなど、タニタが提唱する健康的な食事法を採用。ヘルシーメニューの提供とともに、食に対する意識を高めることで、当社従業員の美と健康に役立ててまいります。

### 「発芽米」を毎日の食事に。



ファンケルで販売している「発芽米」を社員食堂でも提供。良質なたんぱく質やビタミン、食物繊維に加え、GABAやPSGなど、健康に欠かせない栄養成分がバランスよくたっぷり含まれている「発芽米」により、食事の栄養バランスを整えます。

### 食堂にはサプリメントも常設。今後は“ファンケル社員考案メニュー”導入も。

ファンケルでは健やかな毎日のためにお役立ていただける、サプリメント事業を展開しておりますが、今回新設する「FANCL KITCHEN FANCL×TANITA」には、従業員が自由に試すことのできるサプリメントも常設します。また今後は、食堂メニューへの採用というインセンティブを掲げ、従業員が当社の「発芽米」や国産ケールを 100% 使用した「青汁」などを取り入れたオリジナルメニューを提案する機会を創出するなど、これまで以上に、“ファンケル従業員”の美と健康に対する意識の活性化を図り、健やかな生活を積極的にサポートしてまいります。

### <「FANCL KITCHEN FANCL×TANITA」概要>

フロア名称	FANCL KITCHEN FANCL×TANITA
所在地	神奈川県横浜市中区山下町 89-1 ファンケルビル 1 階
営業時間	平日 11:30～14:30 (土・日・祝を除く)
席数	102 席 (多目的スペース 20 席含む)
食堂オープン日	2013 年 10 月 24 日(木)

本件に関するお問合せ先  
社長室 IR・広報グループ 三澤敬之・油井紀理子  
TEL:045-226-1230 FAX:045-226-1202