

(報道資料)

1月11日（水）に「丸の内タニタ食堂」をオープン 食を通じた新たな健康ソリューションを提供

2012年1月10日

株式会社タニタ

健康をはかるリーディングカンパニーである株式会社タニタ（東京都板橋区前野町1-14-2、社長・谷田千里）は、栄養バランスに配慮した新業態のヘルシーレストラン「丸の内タニタ食堂」を1月11日（水）にオープンします。本食堂はカジュアルダイニングを展開する株式会社きちり（大阪市中央区安土町2-3-13、社長・平川昌紀、3082：JASDAQ）と業務提携し準備を進めてきたもので、タニタ社員食堂のコンセプトを忠実に再現したメニューを取りそろえているだけではなく、業務用の体組成計を備えたカウンセリングルームも設け、常駐する管理栄養士など（営業時間内）がアドバイスを行うサービス（無料）も提供します。また、利用シーンに合わせてレイアウトをフレキシブルに変えられるようにし、さまざまなイベントに対応できるスペースとなっています。

健康総合企業を標榜するタニタは、生活者のライフステージに合わせた適正体重を維持するために食事、運動、休養というサイクルを習慣化するように、指標となるさまざまな健康計測機器・サービスを開発し提供してきました。一方で機器というハード面での品ぞろえは充実していますが、ソフト面ではこれからとの感は否めません。特に健康面で大きなウェートを占める食事に関しては、管理栄養士による指導に加え、バランスのとれた栄養と摂取カロリー・塩分を抑えた社員食堂のメニューをまとめたレシピ本「体脂肪計タニタの社員食堂」の提供にとどまっているのが現状です。

今回、「丸の内タニタ食堂」を開業するのは、レシピ本を購入された一般のお客様から「社員以外でも食べられる場所を提供してほしい」といった要望が多く寄せられているのに加え、日本経済の中心であり、就業人口の多い東京・丸の内に店舗を構えることで、経営リスクとして企業の課題になっている“メタボ社員ゼロ”に向けた新しい「食」のソリューションを提供するのが狙いです。

店舗の特徴は大きく三つあります。一つは単なるヘルシーな食事を提供する場としてではなく、独自のヒーリング音楽やアロマセラピーなどを組み合わせ癒しや活力を生み出す空

間を提供すること。ヒーリング音楽大手の株式会社デラ（東京都港区六本木3-16-3、代表取締役・宇津木秀夫）とコラボレーションし、本食堂専用のBGM集を制作するとともに、エア・アロマ・ジャパン（東京都世田谷区用賀4-10-3、代表取締役・柳川舞）と連携、香りアドバイザーに答島優佳氏を迎え食欲を刺激するエア・アロマオリジナルのエッセンシャルオイルでお客様をお迎えします。

もうひとつはフロアレイアウトをフレキシブルに変更でき、イベントなどさまざまな用途に活用できること。三つ目は業務用のマルチ周波数体組成計「MC-980A」を設置したカウンセリングルームを設け、計測とともに常駐する管理栄養士など専門家による相談が受けられることです。

また、提供するメニューは2品。1品はタニタ社員食堂で提供している日替わり定食を、もう1品は丸の内タニタ食堂独自のスペシャル定食を週替わりで提供します。いずれも栄養バランスに配慮し、1定食当たり500kcal前後、塩分は3g前後としたタニタ社員食堂のコンセプトを忠実に再現するために、運営も配膳・下げ膳は原則としてセルフサービスといったスタイルを採ります。価格は日替わり定食が800円（消費税込み）、週替わり定食が900円（消費税込み）を予定しています。

タニタでは本食堂を、食のソリューションとしての新しいビジネスとしてとらえるだけでなく、レンタルスペースやショールームを兼ねたアンテナショップとしてさまざま活用・情報を社外に向けて発信していきます。

【店舗概要予定】

名称：丸の内タニタ食堂

所在地：東京都千代田区丸の内3-1-1 丸ノ内国際ビルディング地下1階

規模：延床面積173㎡

席数：最大70席

営業時間：午前11：00～午後3：00（土曜・日曜、祝祭日は休業）

店舗スタッフ：4～5人

メニュー：日替わり定食（800円・税込み）、週替わり定食（900円・税込み）

設備：デジタルサイネージ、プロジェクター、スクリーン



カウンセリングルーム（写真右）も備えた丸の内タニタ食堂



あたたかみのある色調で心安らぐ癒しの空間を演出

報道資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。