

おいしく食べて健康に



食の健康  
ステーション

# 「食」の健康 ステーション 認定店の紹介

## 認定メニューの定義

「エネルギー(kcal)」「野菜」「バランス」の3項目の基準を満たしたメニューを提供する事業者を「食」の健康ステーション」として認定します。

エネルギー

750kcal  
以下

野菜

150g以上  
1日の目標量350gの  
1/3以上

バランス

主食・主菜・  
副菜が揃って  
いること

## 新山口は寿司街道、美味しいお寿司で健康アップ!!

### 山口グランドホテル 日本料理「雅」 (みやび・新山口駅新幹線口前)

(ランチタイム限定)



にぎり寿司御膳 2,000円(税込み)

746kcal  
野菜量/153g

### すしの花子新山口店 (小郡上郷 ウェスタまるき隣)

(ランチタイム限定)



季節の健康ランチ 1,242円(税込み)

733kcal  
野菜量/153g

新幹線新山口駅前のランドマークである、山口グランドホテルの日本料理店「雅」の参加メニューの紹介です。

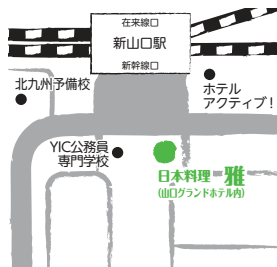
新山口駅周辺はマンションの建設ラッシュで、高齢の方々とお子様連れのお客が増えており、とりわけ、年配のご夫婦が増加している。

従来のメニューを野菜中心にリニューアルした結果、「健康ステーションメニュー」を召し上がれる方が20%以上増加している。

寿司の鮮魚と天ぷら、小鉢、野菜の煮物、サラダというバランスの取れている点が好評を得ている模様である。

今後は、企業の会議や宴会需要に対応可能なメニューづくりにも取り組み、健康メニューの伸びに期待している。

和洋中華とそろって提供できるホテルとして、これからの展開に注目したい。



TEL. 083-972-7777

常務取締役総支配人/古谷 雅之  
住所/小郡黄金町1-1 山口グランドホテル地下1階  
店休日/年中無休  
営業時間/11:00~14:00  
(「食」の健康ステーションメニューは昼の提供のみ)  
17:00~22:00

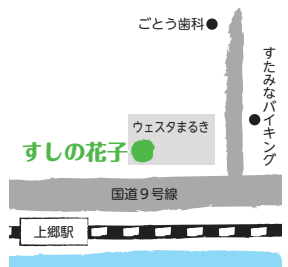


すしの花子の小郡上郷にある店舗、仁保の「道の駅」にも出店している。近海ものの鮮魚と地元産の野菜にこだわったメニューづくりで定評のお店である。昼のメニューは、お得感満載のメニューが目白押しで、昼の固定客も多い。

「食」の健康ステーション」が始まり、メニューに表示したところ、女性のグループや年配のお客から、安心して注文できるとの声が聞かれる。

「焼き鯖寿司」や「夏みかん寿司」といったメニュー開発にも積極的な山内社長の持論は、山口県や市内の食材を消費者に理解してもらうためには、東京や京阪神からの広報・PR活動が地元の理解度アップにつながるといった「食」のUターン効果を作ることが必要とのことである。

ちなみに、寿司のお米は、小鯖の「鳴滝清流米」と阿武町の「阿武ランド米」をブレンドしたものを使用している。



TEL. 083-972-8010

代表取締役社長/山内 進  
住所/小郡新町6-3-16  
店休日/火曜日  
営業時間/11:00~15:00  
(「食」の健康ステーションメニューは昼の提供のみ)  
17:00~22:00

