

2013年5月16日

ロイヤルホールディングス株式会社

病院内レストランとタニタがコラボレーション
タニタ監修 週替わりヘルシー定食メニューが登場
より健康的で快適な食空間を5/17（金）から札幌・大阪で提供

ロイヤルグループでオフィス・福祉医療施設・研修所等のコントラクトビジネスに携わるロイヤルコントラクトサービス株式会社は、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と協業し、社員食堂や企業レシピ本ブームの火付け役となったベストセラー書籍「体脂肪計タニタの社員食堂」で話題のタニタ社員食堂のレシピの中からピックアップしたおすすめメニューを提供いたします。今回の協業は、地域の多くのお客様にヘルシーメニューを提供したいという両社の考えが一致し、実現したものです。5/17（金）より札幌と大阪の病院内レストランにて、週替わりメニューをお楽しみいただけます。

提供概要

■販売期間：2013年5月17日（金）～

■販売店舗：以下2店舗で提供いたします。

①北海道大学病院レストラン「ROYAL」※2013年5月17日（金）新規開業店舗

住所：札幌市北区北14条西5丁目 北海道大学病院内

TEL：011-747-8371

タニタ監修メニュー販売時間：11:00～15:00

②住友病院レストラン「いずみ」

住所：大阪市北区中之島5丁目3番20号 住友病院内

TEL：06-6447-3095

タニタ監修メニュー販売時間：11:00～15:00 ※1日30食限定、平日（月～金）のみ販売

■販売価格：800円（税込み）

■提供メニュー：週替りで全10種類のメニューを提供予定

<本件に関するお問い合わせ先>

ロイヤルホールディングス株式会社 コーポレートコミュニケーション室
TEL:03-5707-8852 FAX:03-5707-8860 e-mail:koho@royal.co.jp

株式会社ブラップジャパン 担当 大木、五味淵、山口
TEL:03-4580-9104 FAX:03-4580-9130 e-mail:royalholdings@ml.prap.co.jp

※報道関係者様向けに各メニュー画像を用意しておりますので、ご希望の方はお手数ですが上記までご連絡ください

販売メニュー

《 タニタ監修メニューの特徴 》

米飯（100g）、主菜、副菜 2 品、汁物で構成され、栄養バランスに配慮しつつ野菜をたっぷりを使い、1 定食あたりのカロリーを 500kcal 前後、塩分を 3g 前後としています。自然に咀嚼回数が増えるよう、野菜を大きめにカットしたり、火を通しすぎないようにしたりするなど調理法を工夫。出汁をきかせたり、香味野菜やスパイスを活用したりして、味にアクセントをつけています。

※写真の副菜は一例で、変更となる場合がございます。

1 週目：5/17（金）～5/26（日）

※住友病院レストラン「いずみ」は 5/24（金）まで



ささみのピカタ定食

482kcal、塩分 3.5g

2 週目：5/27（月）～6/2（日）

※住友病院レストラン「いずみ」は 5/31（金）まで



さわらの梅蒸し定食

516kcal、塩分 3.6g

～他にも「タニタ」ならではのヘルシーメニューが登場予定です～

※販売日程は未定です



チキンのオリーブオイル焼き定食

423kcal、塩分 3.2g



さんまのイタリア風南蛮定食

504kcal、塩分 3.6g

事業主体

名 称：ロイヤルコントラクトサービス株式会社（ロイヤルグループ）

所 在 地：東京都世田谷区桜新町1-34-6

電話番号：03-5707-8021

事業内容：企業、病院、シルバーリビング施設、研修所、社員クラブ等でのレストラン運営

代 表 者：森田雅昭

株 主：ロイヤルホールディングス株式会社、住友商事株式会社