

～カゴメの健康サービス事業が提案する新コンテンツ～
**企業や自治体で働く管理栄養士・栄養士を対象に
「実践的な調理技術の習得」と「食と健康に関する知識向上」を
目的とした研修プログラムの販売を開始**

カゴメ株式会社(代表取締役社長:寺田直行 本社:愛知県名古屋市)は、当社の健康サービス事業(*1)において、企業や自治体で働く管理栄養士・栄養士を対象に、「実践的な調理技術の習得」と「野菜を中心とした食と健康に関する知識向上」を目的とした研修プログラムの販売を2019年4月より開始しました。

当社は2017年9月から企業や自治体にむけて、トマトをはじめとする野菜の機能性研究や営業活動で培った提案力、メニュー開発力を活かして、「健康セミナー」や「メニューレシピ」などのコンテンツを提供しております。

このたび開発した研修プログラムは「実践的な調理技術の習得」と「野菜を中心とした食と健康に関する知識向上」を目的としたものです。若手管理栄養士・栄養士の働く企業・自治体では、実践を想定した調理・衛生の基礎知識や、専門的な知識を易しく分かりやすく話す技術の習得を課題と認識している声が多く、今回の研修プログラムの開発に至りました。研修では、当社で働く管理栄養士が長年培ってきた野菜や食、健康に関する知識や調理の経験を活かし、調理研修(離乳食・食物アレルギー対応食等)や調理現場で役立つ衛生知識などの講義を行います。また日々の業務に活用できる知識として、野菜が必要な理由や食べる順番、野菜を上手に摂取するコツなどを教えます。研修の開催場所にお困りの際は、当社のキッチンや会議室をご利用頂くことが可能です。

・実施事例1 ライクアカデミー株式会社様

(事業内容:認可保育園『にじいろ保育園』・学童クラブの運営や事業所内保育施設の受託運営等)



左:カゴメ「野菜と生活 管理栄養士ラボ」による衛生管理の基礎講義の様子
右:カゴメ「野菜と生活 管理栄養士ラボ」による離乳食の調理実習の様子

・実施事例 2 中部薬品株式会社様（事業内容:ドラッグストア・調剤薬局チェーン「V・drug」の経営）



左:カゴメ「野菜と生活 管理栄養士ラボ」による、
健康、野菜摂取に関する基礎講義の様子

*1 カゴメの健康サービス事業

2018年10月にTOP直轄部門として新設した健康事業部では、主に法人や自治体向けに、健康増進をサポートするサービスを開発・販売しています。2017年9月に立ち上げた、プロジェクトチーム「野菜と生活管理栄養士ラボ」は、食と健康のプロである管理栄養士資格保持者45名(2019年7月時点)が在籍し、その一翼を担っています。野菜摂取の重要性、メリット、メソッドを伝えるセミナーやメニューレシピ、料理教室等を通じて、食生活の改善や野菜摂取をサポートします。



<報道機関様むけのお問い合わせ先>

カゴメ株式会社 経営企画室 広報グループ 鶴田・北川・太田

TEL:03-5623-8503