

NEC社員食堂で、地産地消推進の一環として 栃木県産食材を使ったランチを期間限定で提供する取組を実施

「GO!GO! ケンコウランチ」概要

■施策の目的

- ・JAと連携し、「地産地消推進」と「健康増進（野菜摂取推進）」を目的とした取り組み
- ・全国各地の産地から新鮮な野菜や果物を積極的に導入

■メニューの特徴

- ・1食あたり175g以上の野菜摂取を目標設定
- ・季節の旬の食材を使用し、ビタミン・ミネラル豊富な栄養バランス重視の献立

■食育と消費拡大への貢献

- ・食材の情報をパネル展示し、食育啓発を促進
- ・青果物販売会との連動実施により、消費拡大と産地支援を両立

■期待される主な効果

- ・従業員の健康維持・増進
- ・地域農産物の認知度向上とPR効果
- ・地方産業の活性化への貢献

■コンセプトテーマ

- ・「健康応援プロジェクト」
- ・「従業員ウェルビーイング向上」
- ・「地産地消を通じた地域活性化」

食材の情報

カラダ
想い

たちつてとちぎの野菜・果物

だっつてとちぎの野菜・果物

日照量の多さや首都圏に近い立地。まじめな栃木県の気質、手間ひまかけた栽培育成。これらの旬のものを鮮度のよいままお届けできることが栃木県産農畜産物の魅力です。とちぎの元気を作る“4つのチカラ”を誰にでも馴染める言葉でメッセージにした全国に誇る栃木県産農畜産物の安全性やおいしさをPRするためのキャッチコピーが「たちつてとちぎ」です。

なす

栃木のなすは、肥沃な水田を利用し、県内各地で生産され、最もおいしい夏秋のなすは、全国でも栃木県がトップクラスの生産量を誇ります。なすは90%以上が水分で、体を内側から冷やす作用があります。皮の色素は「ナスニン」というポリフェノールの一種。抗酸化作用があり、生活習慣病の予防などに役立ちます。

アスパラガス

栃木のアスパラガスは、やわらかく甘いのが特徴です。おいしさの秘密は土作り。酪農や畜産も盛んな栃木県では、畜産農家から自家製の良質なたい肥を提供してもらい、それを利用して健康な土作りを行っています。疲労回復やスタミナ増強に効果のあるアミノ酸の一種、アスパラギン酸が多く含まれています。

梨

寒暖の差が大きく、適度な雨量があり、肥沃な土地の栃木県にもっともあっているのが“日本なし”です。露地栽培の「幸水」、「豊水」が主力です。なしは果糖やリンゴ酸、クエン酸がたっぷり含まれており、疲労回復効果が期待できます。

JA全農とちぎ×NECライベックス

事前PR POP

カラダ
想い

旬の野菜で
元気チャージ

ケンコウランチ

8月27日火曜日

たちつてとちぎの新鮮な旬の野菜と果物を使った
美味くてごめんね、ごめんね〜♪

1日の1/2
以上野菜が
摂れる

エネルギー
の産生を
助ける

ストレスに
負けない体
をつくる

販売コーナー
本 社：FIELD DELI
玉 川：S&S A
府 中：4号館1F シェフズ・キッチン
数橋子：Sセット

揚げ鶏と栃木の野菜
甘酢あんかけ

栃木の梨
デザート付き

提供日PR 展示コーナー



メニューと食材情報展示



青果物販売会の風景

