

—— 専門家グループのコンセプトと紹介 ——

糖尿病など生活習慣病の食事療法を「制限ばかりでつらい」から「美味しく、しかも安心して楽しめる」ものへ。このコンセプトを実現し、地域の健康増進に貢献するために、今回、ボランティアの専門医と管理栄養士が監修し、新潟グランドホテルのご協力を得て“美味しく健康的なメニュー”を開発しました。



【専門医】

***曾根 博仁 先生**

(新潟大学大学院医歯学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 教授)

***山田 貴穂 先生**

(新潟大学大学院医歯学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 助教)

***宗田 聡 先生**

(新潟市民病院 内分泌・代謝内科 科部長)

***津田 晶子 先生**

(新潟医療生活協同組合 木戸病院 糖尿病センター長・COOP 健康づくりクラブ with 所長)

***田村 紀子 先生**

(万代内科クリニック 院長)

【管理栄養士】

***堀川 千嘉 先生**

(新潟県立大学 人間生活学部 健康栄養学科 助教)

***長谷川 美代 先生**

(新潟大学大学院医歯学総合研究科 血液・内分泌・代謝内科学分野 客員研究員)

***山口 朝子 先生**

(新潟医療生活協同組合 木戸病院 栄養科 科長)

ホテルの味はそのままに、カロリー・塩分控えめの健康メニューをご用意致しました。

「おいしさ」「満腹感」「健康」を余すことなく満たした革新的なレシピに仕上げました。

“食”を通じて社会貢献のお手伝いが出来れば幸いです。

ウォーターフロント&ナイスビュー

新潟グランドホテル