

「スマートミール」「健康な食事・食環境 認証制度」の 第二回 外食部門において、 当ホテルが<三ツ星>認証を受けました。



スマートミール

健康な食事・食環境 認証制度とは

外食・中食・事業所給食で「スマートミール」を継続的に、健康的な空間（栄養情報の提供や受動喫煙防止等に取り組んでいる環境）で提供している店舗や事業所を認証する制度です。



旬食材で健康カロリー 美味しく大満足

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いたしました。

「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。

ちゃんと …450～650kcal 未満

栄養バランスを考慮して
「ちゃんと」食べたい女性や中高年男性の方向け

しっかり …650～850kcal

栄養バランスを考慮して
「しっかり」食べたい男性や身体活動量おのの高い女性の方向け

フランス料理 レストラン *Nico's* 予約 TEL.025-228-6170

前日迄のご予約 **食彩フレンチ** **しっかり**
エネルギー…700kcal/食塩…3g **6,500円**



- ・ずわい蟹のデリス アボカドソース
- ・とつもちの冷製コンソメジュレ
- ・スズキのポワレ 茄子のキャビアカレー風味
- ・テンドーロインステーキ グレイビーソース
- ・海藻サラダ
- ・フルーツマチャドニア 蜂蜜アイス添え
- ・フランスパン ライ麦パン

日本料理 レストラン *柳香齋* 予約 TEL.025-228-6171

2日前迄のご予約 **ほほえみ御膳** **ちゃんと**
エネルギー…600kcal/食塩…2.1g **2,500円**



- 小 鉢/もずく蕎麦出汁かけ
- お造り/貝割・帆立・甘海老
- 煮 物/筑前煮
- 油 物/鶏胸肉・豆腐・彩り野菜の揚げだし
- 食 事/新種米新之助ともち麦
- 吸 物/玉子豆腐・蛇の目・きゅうり・青柚子
- 香の物/カリフラワーのカレーピクルス
- 水菓子/おから入り白玉と季節のフルーツ

3日前迄のご予約 **ほほえみ弁当** **しっかり**
エネルギー…750kcal/食塩…2.5g **2,500円**



- 八 寸/柿の素胡麻酢和え、里芋・衣かつぎ、茹で有頭海老
- 茹で隠元、さけ幽庵焼き、カリフラワーカレーピクルス
- 卵焼き
- 油 物/豚ヒレ米粉揚げと彩野菜の南蛮漬け
- 食 事/新之助と前麦の俄飯飯、新之助と前麦の桜飯
- 水菓子/おから白玉 フルーツ

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(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)



ウォーターフロント&ナイスビュー
新潟グランドホテル

※スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病予防ができるわけではありません。健康づくりには、スマートミールのような、栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かし、禁煙、節酒を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。※現在治療を受けている方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。