

日本食促進協会の竹内佑騎代表理事が

メデイシエフについて講演

中小企業・管理職のためのリスクマネジメント研究会(中溝仁代表)は4月11日、無料公開講座『これから求められる新しいおもてなし「メデイシエフ」～お客様だけでなく働き手も集める健康食～』を開催した。講師は(株)竹屋旅館(静岡市清水区真砂町3-27)代表取締役社長で、一般社団法人日本食促進協会の代表理事を務める竹内佑騎氏。

メデイシエフは、三大生活習慣病(糖尿病・高血圧症・脂質異常症)に関する正しい知識をもとに、健康食をつくることができる調理師を育成する民間資格だ。講演の中で

竹内氏は、竹屋旅館が運営するホテルクレスト清水で、糖尿病や高血圧患者でも安心して食べられるコース料理を提供していることを紹介。「食材選びや調理法、調理の順番を工夫することで、フルコース料理でもカロリー、糖質、塩分を抑えることができる。何よりも、テーブルをともにした家族や友人と同じものが食べられると喜んでいただいています。健康志向の高いにも人気のメニューとなっております。将来的には、家庭で健康食がつけられるように、メデイシエフを地域に広げていきたい」と話した。



講演の様子

りも、テーブルをともにした家族や友人と同じものが食べられると喜んでいただいています。健康志向の高いにも人気のメニューとなっております。将来的には、家庭で健康食がつけられるように、メデイシエフを地域に広げていきたい」と話した。