

2024 年 7 月 23 日
(2025 年 6 月 13 日更新)
シダックス株式会社

シダックス独自開発の冷凍弁当「健美創菜」 イベントで試食会を開催 9割以上の方々がおからこんにゃくの主菜に満足

※本商品については、2025 年 5 月末をもって販売、およびサービス等をすべて終了いたしました

事業を通じて社会課題解決を実現する総合サービス企業 シダックスグループで調達・物流機能を担い、食の「安心・安全」やトレーサビリティ、食材の調達コストや環境負荷低減に努めるエス・ロジックス株式会社(本社:東京都渋谷区、以下、SLX)は、2024 年 6 月 26 日(水)、茨城県取手市の複合施設・取手ウェルネスプラザで行ったイベント「『食』と『運動』の健幸イベント」において、2024 年 5 月末より販売を開始した冷凍弁当「健美創菜(けんぴそうさい)」200 食を提供する試食会を実施し、好評のお声をいただきました。

本イベントは、シダックスのグループ会社で、2015 年 10 月より取手ウェルネスプラザの施設運営を受託するシダックス大新東ヒューマンサービス株式会社(本社:東京都渋谷区)が、地域の方々を対象に、健康につながる運動と食事について紹介する目的で開催しました。SLX の「健美創菜」は EC サイトを通じての販売をメインとするため、試食体験の機会、消費者の皆様との商品接点を持っていただくべく、この度グループで連携する形で行いました。「健美創菜」は、「からだの中から健やかで美しく」をコンセプトに、不足しがちな食物繊維を手軽に摂取できる冷凍弁当で、主菜には、ディーツフードプランニング株式会社(本社:東京都渋谷区)製のおからとこんにゃくで作った「Deats(ディーツ)」を使用。植物由来でありながら、肉の食感や味わいを楽しめる料理で、ヘルシーかつ食べ応えのある内容となっています。

イベント当日、参加者の方々が運動プログラムを受けた後に、昼食として「健美創菜」の人気の 3 種類の弁当 200 食を提供。食事とともに食物繊維の役割や期待できる効果などを示した資料を配布し、食物繊維摂取の重要性を紹介しました(※1)。

参加者の方々からは、「Deats は、豚肉より油っぽくなく、やわらかいので歯切れもよく食べやすい」「味付けがおいしく、量も十分で食べやすかった」といったお声をいただき、Deats を使用した主菜に関しては 9 割以上の方々にご満足いただけました。また、全体の量についても 7 割強の方々が「ちょうど良い」とご回答いただき、「健美創菜」の特徴である「ヘルシーなのにボリュームのある十分な食べ応え」を体感していただきました(※2)。

SLX は、今後もさまざまな機会を通して「健美創菜」の普及と食物繊維摂取をはじめとした食に関する知識の啓もう活動を行い、美と健康づくりに貢献していきます。

※1:厚生労働省が定める「日本人の食事摂取基準(2020 年版)」において、18 歳～64 歳までの1日あたりの食物繊維摂取目標量は、男性が 21g 以上、女性が 18g 以上となっています

※2: イベント実施後のアンケート結果に基づく



「健美創菜」の試食会に並ぶお客様の様子



当日提供した健美創菜メニュー

「ディーツの特選味噌カツ」

＜「『食』と『運動』の健幸イベント」健美創菜 試食会概要＞

- 実施日 2024 年 6 月 26 日(水)
- 実施会場 取手ウェルネスプラザ
(茨城県取手市)
- 実施概要 運動プログラムの実施後、参加者の皆様に昼食として「健美創菜」3種類、計 200 食を提供。喫食後はアンケートを実施。



施設内で参加者の方々が健美創菜
を召し上がる様子

＜健美創菜 概要＞

- 開発・販売 エス・ロジックス株式会社
- 商品名 健美創菜(けんびそうさい)
- URL (※現在停止) 健美創菜 公式 WEB サイト(<https://kenbisousai.jp>)
【動画 CM】<https://www.666-666.jp/251749.html>

■特徴

- ・すべてのメニューにおいて、食物繊維 12g 以上が摂取可能で、しっかりボリュームがありながら、主菜・副菜・ごはんも含め 598kcal 以内に収まるヘルシーな食事バランス
- ・主菜は、おからこんにゃく「Deats(ディーツ)」を使用
- ・冷凍のため賞味期限は製造後 1 年と長く、廃棄ロス軽減にもつながります

- メニュー数 計 15 種(2024 年 6 月末現在)

＜メニュー例(※写真は皿盛りイメージです)＞

「ディーツカツかき玉和だしあんかけ」(※こんにゃく米入り胚芽押麦ごはん付き)



(主菜・副菜)

- ・ディーツカツふんわり卵とじ【主菜】
- ・ひじきとレンコン煮物【副菜】
- ・ブロッコリーとカリフラワーソテー【副菜】
- ・大根のおかか和え【副菜】

(成分／栄養成分値)

エネルギー: 572Kcal、脂質: 13.1g、食物繊維: 12.0g
たんぱく質: 13.6g、炭水化物: 83.2g、食塩相当量: 3.3g

■販売形態(※販売は 2025 年 5 月末で終了しました)

①EC サイト(※価格はすべて税込み。送料込み)

・5 食セット(4,968 円)、7 食セット(7,560 円)、15 食セット(13,035 円)、7 食おかずのみプラン(6,048 円)の 4 形態で販売

【Amazon.co.jp】

<https://www.amazon.co.jp/stores/page/96D1ADF5-C526-4772-BF3C-7743E1F32049>

【楽天市場】

<https://www.rakuten.co.jp/kenbisousai>

②通信販売(※「日本直販」にて、CM と連動した限定セットを販売)

③法人向け販売サービス「オフィス健美創菜」

- ・専用冷凍庫とアプリ不要の QR コード決済システムを SLX が用意し、オフィス内に電子レンジがあれば、厨房設備が不要で定期的にお届けできるシステムです
- ・料金は月額制とし、納品数に合わせた月額利用料を設定。お食事代は従業員様のご負担し、導入企業様は月額利用料を SLX に支払う形となります
- (※従業員様のお食事代を補助する場合は、お食事代補助料金を追加)