

報道関係各位

東京ドームホテル 「スマートミール」認証を取得 ～健康な食事の第一歩を～

2018 年 12 月 吉日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長 総支配人：萩原実）は、「健康な食事・食環境」の認証制度に基づく審査の結果、「外食部門」においてスマートミールの認証店舗として 1 つ星を取得し、第 1 回認証事業者に選定されました。

当ホテルでは、外食が多い現代に、栄養バランスのとれた食事を環境が整った場所（禁煙など）で楽しんでいただくことを目的として、本認証制度の認証基準に基づく「スマートミール」を直営レストラン 4 店舗（ダイニング「ドゥ ミル」、中国料理「後楽園飯店」、和食「春風萬里」、スパニッシュ・イタリアン「バルコ」）にてご提供しております。

※ 本リリースの画像は全てイメージです。

※ 食材の入荷状況により、メニューが変更になる場合がございます。

【「健康な食事・食環境」認証制度とは※1】

外食・中食・事業所給食で「健康な食事（スマートミール）」を継続的に健康的な環境で提供する店舗や事業所を認証する新しい制度です。複数の学術団体からなる「健康な食事・食環境」コンソーシアムが審査・認証を行います。

Smart Meal
スマートミール

【「スマートミール」の認証基準とは※1】

スマートミールとは、健康に資する要素を含む栄養バランスのとれた食事の通称です。スマートミールの基準は、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」（平成 27 年 9 月）や食事摂取基準 2015 年版等を基本とし、さらに給食会社 4 社の実際のヘルシーメニューの献立分析を行って決定した基準であり、料理・食品の構成は以下のとおりです。

- (1) エネルギー量は、1 食当たり 450～650 kcal 未満（通称「ちゃんと」）と、650～850kcal（通称「しっかり」）の 2 段階とする。
- (2) 料理の組み合わせの目安は、①「主食＋主菜＋副菜」パターン、②「主食＋副食（主菜，副菜）」パターンの 2 パターンを基本とする。
- (3) PFC バランスが、食事摂取基準 2015 年版に示された、18 歳以上のエネルギー産生栄養素バランス（PFC%E：たんぱく質 13～20%E、脂質 20～30%E、炭水化物 50～65%E）の範囲に入ることとする。
- (4) 野菜等（野菜・きのこ・海藻・いも）の重量は、140 g 以上とする。
- (5) 食塩相当量は、「ちゃんと」3.0 g 未満、「しっかり」3.5g 未満とする。
- (6) 牛乳・乳製品、果物は、基準を設定しないが、適宜取り入れることが望ましい。
- (7) 特定の保健の用途に資することを目的とした食品や素材を使用しないこと。

※スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病が予防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。また、現在治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。

※1 引用元：「健康な食事・食環境」推進事業事務局 <http://smartmeal.jp/>

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル

総支配人室 渡辺

〒112-8562 東京都文京区後楽 1-3-61

TEL.03-5805-2151 FAX.03-5805-2153

URL <https://www.tokydome-hotels.co.jp>

報道関係資料 <https://www.tokydome-hotels.co.jp/company/press>

共同PR

PR アカウント本部 3 部 大須賀／佐藤／長瀬

〒104-8158 東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル

TEL.03-3571-5238 FAX.03-3571-5360

【提供店舗】

ダイニング「ドウ ミル」

※このメニューはスマートミールの基準（しっかり）を満たしています。

「仔羊とチキンのタジン 地中海スパイス風味

クスクス添えとかぼちゃのピューレスープ」 フランスパン・シャーベット付き

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/deuxmil-smartmeal/>

提供時間：11:30～14:30（ラストオーダー14:00）

※土・日・祝日のみ

場所： 東京ドームホテル 6階

料金： お一人様 3,519 円（3,800 円）

※（）内は消費税込み・サービス料別

※数量限定

ご予約・お問い合わせ：

ダイニング「ドウ ミル」 TEL. 03-5805-2288



中国料理「後楽園飯店」

※このメニューはスマートミールの基準（ちゃんと）を満たしています。

「白粥セット」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/hanten-smartmeal/>

提供時間：11:30～14:00

場所： 後楽園ホールビル 2階

料金： お一人様 1,800 円（1,944 円）

※（）内は消費税込み・サービス料別

※数量限定

ご予約・お問い合わせ：

中国料理「後楽園飯店」 TEL. 03-3817-6134



和食「春風萬里」

※このメニューはスマートミールの基準（しっかり）を満たしています。

「焼き魚定食」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/shunpubanri-smartmeal/>

提供時間：11:30～15:00

場所： ラクーア 9階

料金： お一人様 1,300 円（1,404 円）

※（）内は消費税込み

※数量限定

ご予約・お問い合わせ：

和食「春風萬里」 TEL. 03-3868-7231



スパニッシュ・イタリアン「バルコ」

※このメニューはスマートミールの基準（しっかり）を満たしています。

「ランチパスタセット」

<https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/barco-smartmeal/>

提供時間：11:00～15:00（ラストオーダー14:30）

場所： ミーツポート 2階

料金： お一人様 1,400 円（1,512 円）

※（）内は消費税込み

※数量限定

ご予約・お問い合わせ：

スパニッシュ・イタリアン「バルコ」

TEL. 03-5805-3167

