## ビストロでいただける「おいしい糖尿病予防メニュー」

――ビストロ風

2年ほど前からヘルシーメニューを研究。 いずれは本格的にメニュー化し、「健康志向 の店」を宣言することをめざしていました。

今回のまち塾を機に金沢市立病院の理解と協力を得て、管理栄養士とメニューを共同開発。食材、味付け、塩分、糖分、脂分、熱量、おいしさ、満足度、コストなど、様々な条件を満たすために試作を繰り返し、「秋の糖尿病予防メニュー」を完成させました。

当日は25名が参加。糖尿病専門医や栄養士、健康運動指導士による「生活習慣病を寄せつけない食生活」のお話の後、この日のために共同開発したメニューで試食会を実施。参加者から感想・要望・アイデアが多く寄せられ、高い評価をいただきました。メニュー化に向けた確かな手ごたえを感じました。

## 【開催してみて】

- ○一人一人のお客様のために料理を作りたいという店の姿勢を伝えることができた。
- ○土曜昼に開催したところ、幅広い年齢から 参加があった。申し込みを多く断った。

## 【成果のポイント】

- ○マスコミにも取り上げられ、話題となった。
- ○メニュー表への掲載と、「ぐるなび」との 連携により新メニューを売り出している。
- ○地域内の健康志向の顧客を掘り起こした。
- ○市立病院との連携が地域内の信用につながった。保健所から地域食材使用と安心安全の飲食店として認知を受けた。







