

食品・メニューのもつ価値を「見える化」しませんか



メディシェフ認定食品・飲食店 のご案内



一般社団法人 日本医食促進協会

【メディシェフとは】

メディシェフは新しい食を作る挑戦です



Medi-Chef

例1



例2



例3



家庭の食卓を改革

大切な家族の毎日の食事や、食事制限を伴う献立にお悩みの方、メディシェフ資格で毎日の食材選びや調理法が変わります。

食育や料理教室の場で活躍

「健康食を学びたい」という方が増えています。学校や企業、医療施設など、メディシェフ資格は食を提供する場に適しています。

飲食店の付加価値に

飲食関係の就業を考えている方は、メディシェフ資格があればヘルスケアメニューを考案できます。他店との差別化につながります。

メディシェフを生み出す仕組み

大村クリニック、RYUメディカルGr.
一般市民らを対象に、家庭で
できる美味しい糖尿病食等の
料理教室を定期的開催。



医学の
技術



おいしさの
技術

(株)竹屋旅館
糖尿病の方も食べられる美味しい
フルコース「駿河湾レシピ」の健康
食調理ノウハウと実績



メディシェフ育成システム

医療

栄養

調理



ノウハウ

独立していた知識を繋げる仕組み

独自の知識創造

一般の主婦から調理師まで
医食の知識を持ったメディシェフに

多くのメディシェフレシピや
ヘルスケア食を生み出す力に

メディシェフ認定食品とは



メディシェフ認定食品のご紹介

メディシェフ認定食品とは・・・

機能性とおいしさを兼ね備え、QOL（クオリティーオブライフ）の向上に寄与すると認められた食品をメディシェフが認定し、広く社会に認知して頂くためにメディシェフがPRなどの協力を行っていくものです。

健康

医学・栄養の
エビデンスに
基づく価値



おいしさ

食の楽しさ・
美味しさ・感
動を与える
感覚的な価値

メディシェフ認定食品

メディシェフ認定食品のご紹介



メディシェフ食品に認定されると・・・

認定証



認定マーク



食材・食品のほか、飲食店や研修プログラム等に認定を行い
健康食の啓蒙を行っていきます。

メディシェフ認定食品のメリット



①商品の「美味しい健康食」の価値を見える化できます



「商品のパッケージに「メディシェフ」のロゴを貼ることで、商品の差別化に繋がりました」

メディシェフ認定食品のメリット



②メディシェフレシピに活用されやすくなります



「メディシェフがつくる健康レシピに商品を活用頂き、そのレシピをご覧になった方が購入して下さいました」

メディシェフ認定食品のメリット

③メディシェフのウェブサイトやSNSで発信されます

メディシェフ認定商品の一例



商品名：ドクターメロン(株)Happy Qualityさま 静岡県

✓健康の評価

カリウム濃度が従来のメロンの半分程度であり、腎臓病の方も安心して召し上がることができます。

✓おいしさの評価

あお臭さや口の中に残るビリビリ感が緩和されており、大変食べやすいメロンです。



メディシェフ（一般社団法人 日本医食促進協会）

作成者：青木 真咲 [?] · 6月29日 15:19 · 🌐

【日本農業新聞にて掲載されました】

6月28日の東洋ライスさまとの合同記者発表会について、本日の日本農業新聞・全国版にて掲載をいただきました！

メディシェフは「健康」と「美味しさ」を叶える食材をメディシェフ認定商品として認定させていただいています。

美味しくて体にも嬉しい、そんな価値ある商品を作っていच्छる生産者、メーカーの方々と積極的に連携をしていきたいと考えています。...
もっと見る



「メディシェフのサイトで発信されることによって
第三者評価を得られ商品の信頼アップにつながりました」

メディシェフ認定食品のメリット

④プレスリリースの素材に使えます

JA.com

Japan agricultural communications

農業協同組合新聞【電子版】



「金芽米」に健康改善効果

医食促進協が認定

日本医食促進協会は28日、東洋ライスの「金芽ロウカット玄米」に、健康改善効果があるとの実験結果を公表した。健康への良さとおいしさを兼ね備えた「メディシェフ認定食品」として協会が「金芽米」と「金芽ロウカット玄米」を認定したことを受け、東洋ライスは金芽米の生産や販売に弾みをつけたい考えた。

東京都内で同日、記者発表会を開いた。協会の実験では、生活習慣病の患者ら19人が約1カ月間、夕食を「金芽ロウカット玄米」を主食とする料理に置き換えた。その結果、体重が平均1・7kg減少し、糖尿病に関わる空腹時血糖値に改善が見られるなどの効果があった。

協会は、医療と栄養の知識を持ち、健康に良くおいしい料理を提供できる調理人や主婦などを「メディシェフ」に認定。食材でも「金芽米」「金芽ロウカット玄米」の他、パンや麺など10商品認定している。「金芽ロウカット玄米」は、玄米表面のロウ層を均等に除去し、玄米の栄養価をほぼ残して白米のように炊きやすとした米。被験者からは「玄米に苦手意識があったが、無理せず食べられた」と好評だったという。

東洋ライスの阪本哲生副社長は「今回の認定を受け、金芽米の健康効果を消費者に広く知ってほしい」と話した。

東洋ライス 生産、販売に弾み

「メディシェフという資格と連動した認定なので、取材されやすくなり、知名度アップにつながりました」

メディシェフ認定食品の一例

商品名：金芽米・金芽ロウカット玄米（東洋ライス(株)）



認定理由

- （健康）カロリー制限を必要とする食事において主食となりえる
食物繊維が多く含まれ、血糖を上げにくくする効果も期待できる
- （美味しさ）味がよく、美味しく食べられる
ロウカット玄米は噛み応えがあるため満腹感が得られる

メディシェフ認定食品の一例



商品名：ドクターメロン（株）Happy Quality 袋井市）



認定理由

（健康）カリウム濃度が従来の半分で、じん臓病の方でも食べられる
（おいしさ）青臭さや口の中のピリピリ感が緩和された食べやすいメロン
⇒患者や家族のQOL向上に必要とされる商品と認められる

メディシェフ認定飲食店とは



(飲食店向け) メディシェフ認定飲食店



飲食店の「健康食」の付加価値づくりもお手伝いします

メディシェフ認定飲食店 認定要件

以下の要件を満たした飲食店を「認定飲食店」としてPRし、店舗の健康食・健康経営の付加価値づくりに寄与します。

- ①メディシェフ2級以上の取得者が店舗内に1名以上いること
- ②メディシェフレシピを1品以上取り扱っていること
- ③メディシェフ認定食材を1品以上取り扱っていること
- ④健康食の発信に関する活動を年に1度以上行っていること

メディシェフ認定飲食店のメリット



①様々な健康食イベントを開催できるようになります

月に一度は“美味しくて体も喜ぶ” ワインディナーを
メディシェフダイニング vol.2

「お酒も飲みたいし、健康にも気遣いたい」
「でも、健康食って美味しくないよね…」
と思いませんか？

医療・栄養の知識を持った料理人・メディシェフが、
お酒を飲んで美味しく食べて、体も嬉しい美食ディナーを
あなたのためにご用意いたします。


Medi-Chef 山田瑞己

<日程> 平成31年1月12日(土) 18:30~21:00
<会場> Wine Cafe ROUTE52 (葵区研屋町25 金座ボタニカ2F)
<内容> メディシェフがつくる美食ディナー+ワンドリンク
<金額> 3,000円(税込・2杯目からキャッシュオン)

「Medi-Chef」とは…

医療・栄養・調理に関する知識を一気通貫で学び、健康・予防・疾患に適した食を提供する人材です。メディシェフは、一般社団法人日本医食促進協会が認定する、新しい食の資格です。医師・管理栄養士・調理人として第一線で活躍する経験豊富な講師陣による、エビデンスに基づいた医食と独自のノウハウを元につくったプログラムを学ぶことができます。



ゆったり語れるお洒落な店内

Wine Cafe ROUTE52とは…

「山梨県と静岡県の架け橋づくり」をコンセプトにした山梨県産ワインにこだわる静岡・研屋町のワインバーです。代表の山田は調理師・管理栄養士の資格を持ち、2018年3月よりメディシェフの広報・発信役の「アンバサダー」に就任。



静岡駅より徒歩15分のお店です

お申込み・お問合せは

①メディシェフFacebookのイベントページ



Medi-Chef 静岡県立大学 食品栄養科学部 栄養生命科学科
フードマネジメント研究室

医食の専門家から「美味しい健康食」を学びながらランチを！
メディシェフダイニング in 県大

「健康食とかレシピって興味はあるけど…」
「でも、やっぱり美味しくないよね…」
と思いませんか？

医療・栄養の知識を持った料理人・メディシェフが、
美味しく食べて、体も嬉しいメディシェフランチを
あなたのためにご用意いたします。



<日程> 平成31年2月11日(月) 11:00~13:00 (受付開始10:30)
<会場> 静岡県立大学 食品棟 調理実習食堂 (静岡市駿河区谷田52-1)
<内容> メディシェフが教える美味しい健康食のポイント+メディシェフランチ
<金額> 1,500円(税込)
<定員> 20名様

「Medi-Chef」とは…

医療・栄養・調理に関する知識を一気通貫で学び、健康・予防・疾患に適した食を提供する人材です。メディシェフは、一般社団法人日本医食促進協会が認定する、新しい食の資格です。医師・管理栄養士・調理人として第一線で活躍する経験豊富な講師陣による、エビデンスに基づいた医食と独自のノウハウを元につくったプログラムを学ぶことができます。



Medi-Chef
山田瑞己



鈴木杏奈

「静岡県立大学フードマネジメント研究室」

当研究室では、食事による機能性成分の摂取のあり方や、疾病予防に寄与する食品選択・組合せを用いた食事メニューへの応用について、科学的根拠をもって提案するための研究活動を行っています。研究室の一人である鈴木杏奈は、2018年3月よりメディシェフの広報・発信役の「アンバサダー」に就任。



メディシェフランチ (イメージ)

お申込み・お問合せは

①メディシェフFacebookのイベントページ



**「メディシェフの名前を冠したイベントを店舗で行うことで
健康食を求める新たな顧客開拓に繋がりました」**

メディシェフ認定飲食店のメリット



②メディシェフのウェブサイトやSNSで発信されます



ルート52

代表・山田瑞己

こだわりの山梨ワインが楽しめる居心地の良いワインレストラン。ワインを片手に健康美食を楽しむ場づくりを、と「メディシェフダイニング」を開催する。代表の山田瑞己は学生時から栄養、調理を専門に学びながら飲食店運営をしてきた。現在はメディシェフアンバサダーとして、美味しく健康的な食を発信すべくメディシェフのイベント企画や運営等でも活躍中。



カフェレストラン キセツ (道の駅・函南ゲートウェイ内)

代表・渡辺享子

自身の「何歳になってもイキイキ元気でいたい!」の想いから、健康と美味しさを追求したメニューや人が集まる場づくりを進める。自ら栄養価の高い「青春トマト」の生産者との立場も生かしながら、メディシェフ認定レストランとしてメニュー改革に取り組む。



**「メディシェフのサイトで発信されることによって
第三者評価を得られ商品の信頼アップにつながりました」**

メディシェフ認定飲食店のメリット



③ 「日本ヘルスツーリズム振興機構」のサイトとも連携

メディシェフは日本医食促進協会が認定する「医食の専門家」の資格です。

Medi-Chef

メディシェフとは 活躍フィールド 受講内容・申し込み よくあるご質問 メディシェフ認定 協会案内

すべて> 認定商品> 認定店>

カフェレストラン キセツ（道の駅・函南グートウェイ内） 認定店

自身の「何歳になってもイキイキ元気でいたい！」の想いから、健康と美味しさを追求したメニューや人が集まる場づくりをめぐる。自ら栄養価の高い「青春トマト」の生産者との立場も生かしながら、メディシェフ認定レストランとしてメニュー…

ルート52 認定店

こだわりの山梨ワインが楽しめる居心地の良いワインレストラン。ワインを片手に健康美食を楽しむ場づくりを、と「メディシェフダイニング」を開催する。代表の山田瑞己は学生時から栄養、調理を専門に学びながら数食店運営をしてきた。…

ホテルクエスト清水・クオモ 認定店

メディシェフフラッグシップレストラン。医療機関などと連携して開発した糖尿病の方でも食べられるフルコース「駿河湾レシピ」を8年間、2000食以上を提供してきた。今では一番の人気メニューとなり、注文客の9割以上が健康な方。「通…



NPO法人
日本ヘルスツーリズム振興機構

ヘルスツーリズム認定について
会員一覧 / アカデミックパートナー / ニュースレター

ホーム home ヘルスツーリズムとは about us ヘルスツーリズム推進地 promotion area イベント event

ホーム > ヘルスツーリズム「推進地」一覧 > ヘルシーフード

ヘルスツーリズム推進地 ヘルシーフード(栄養)

ヘルスツーリズム大賞受賞歴、または活動賞受賞歴

その土地ならではの味覚に元気をもらおう！
＜栄養＞を旅のテーマにおすすめプランを紹介します。

ここまで来て、味わってほしい
別海町(別海町観光協会)
雄大な大地と海にいだかれた別海は、北海道でも有数の食料王国！お持ち帰り不可の、その土地ならではのヘルシーメニューをご堪能ください。
(※写真はイメージです)
北海道

ホリスティックケア
江の島アイランドスパ(藤沢市)
一人一人の健康状態や体力レベルに合わせた最適な利用方法をご案内します。江の島自体の持つ自然・気候をはじめ、施設内の温泉、プールエリアでの水中運動、レストランでのヘルシーメニュー、整体およびトリートメントスパのサービスを効果的に組合せます。
(※写真はイメージです)
関東

温泉とマクロビオティックで体の外も中からもキレイになろう
和泉屋(十日町)
マクロビオティックは世界で注目されている。日本食を起源とする長寿健康法です。動物性食材を用いない玄米菜食を基本としており、アレルギーや食事療法中の方にも安心して召し上がっていただいております。松之山の食材を中心とした本格的マクロビオティックに取り組んでいます。
(※写真はイメージです)

国や大手旅行代理店らが運営する「ヘルスツーリズム振興機構」からの紹介で、観光客の獲得にも繋がりました

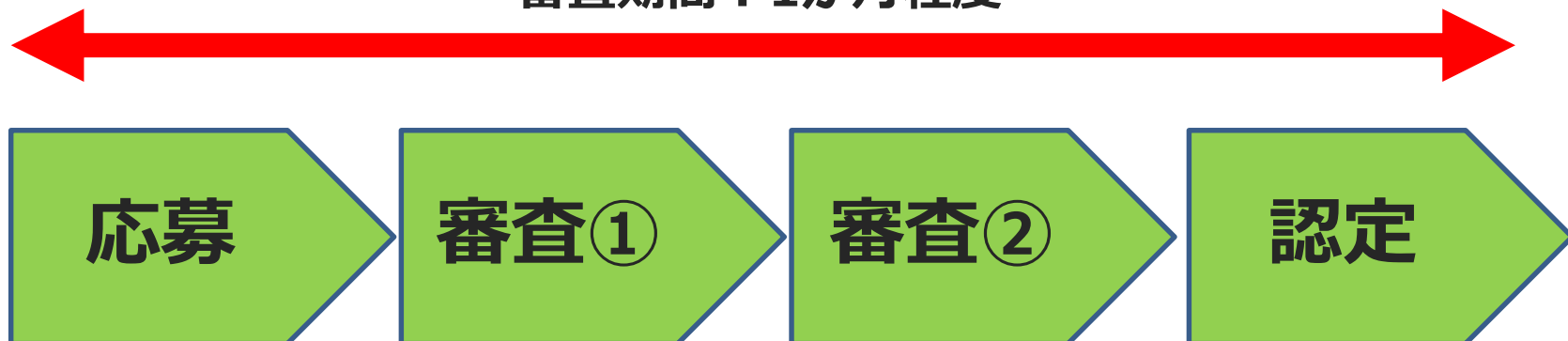
メディシェフ認定までのフロー



メディシェフ認定までのフロー



審査期間：1か月程度



御社

-申込用紙
の記入
-商品サン
プル送付

-認定料の納付

協会

-書類審査

-認定委員の
試食審査

-認定証、ロ
ゴ発行
-メディシェ
フによるPR

メディシェフ認定までのフロー



応募

- 申込用紙の記入
- 商品サンプル送付

①メディシェフのウェブサイトの「認定商品」のページから「認定商品応募シート」をダウンロードし、ご記入下さい。

②ご記入後、メールまたはFAXにて日本医食促進協会宛に送付ください。受領を確認しましたらご連絡いたしますので、その後商品サンプルを送付ください。

メディシェフ認定商品に応募する

メディシェフ認定商品に応募されたい方は以下の応募シートにご記入の上、メールまたはFAXにてお申込み下さい。



認定商品応募シート

送付先
mail: info@medi-chef.org
FAX: 054-363-1231
(一社) 日本医食促進協会 事務局宛

メディシェフ認定商品 応募シート	
フリガナ 企業名 (代表者)	氏名 メディシェフ(ジュニア・2級) 1級・マスター) 調理師・栄養士 保健栄養士・栄養士・医師 フードコーディネーター・その他
TEL	〒 市町村 区 番 号 メディシェフ認定商品に申請する場合は、必ず「メディシェフ認定商品」の欄に記入してください。
FAX	〒 市町村 区 番 号 メディシェフ認定商品に申請する場合は、必ず「メディシェフ認定商品」の欄に記入してください。
Eメール	〒 市町村 区 番 号 メディシェフ認定商品に申請する場合は、必ず「メディシェフ認定商品」の欄に記入してください。
住所	〒 市町村 区 番 号 メディシェフ認定商品に申請する場合は、必ず「メディシェフ認定商品」の欄に記入してください。
商品名	
1. 商品の概要ストーリーについてご記入ください	
2. 商品のセールスポイントについてご記入ください	
●特長・特徴	
●それが可能である理由	

●商品の味や見た目
●価格や販売量
3. メディシェフとの連携の可能性についてご記入ください
ここに、商品の写真を貼ってください

メディシェフ認定までのフロー



審査

- 書類審査
- 認定委員の試食審査

「おいしさ」については試食審査にて、「健康」についてはエビデンスをもとにした専門家評価にて審査いたします。

認定委員

（おいしさ部門）

青木 一敏(ホテルクエスト清水料理長 調理師 ふじのくに食の都仕事人of the year2015,2016,2017)
早川 亮介(株式会社なすび 取締役総料理長 調理師 ふじのくに食の都仕事人)
鈴木 啓太(セティボン代表取締役社長 パティシエ ふじのくに食の都仕事人)
村松 優光(株式会社ぐるなび 静岡所長)

（健康部門）

時光 一郎(人間総合科学大学教授医学博士)
伊藤 一彦(大阪市立大学医学部客員教授 BCC株式会社代表取締役社長)
大村和規(医療法人陸和会大村クリニック 医師)
小嶋隆三(株)RYUメディカルグループ 歯科医師)
小川侑子(RYUメディカルクッキング 管理栄養士)

※エビデンスについて、本審査では検査は行いませんので
申込時に第三者機関の検査結果を添付してください

メディシェフ認定までのフロー



認定

-認定料の納付

申込料

無料

認定料

50,000円

更新料

無料

メディシェフ認定時の特典



認定シール（100枚）を贈呈いたします

認定証をお送りいたします

認定委員の推奨コメントをお使いいただけます

メディシェフのウェブサイトに掲載いたします

レシピ開発・販売促進の支援をいたします（※）

（※）支援内容により、別途費用がかかります

協会概要



運営団体

一般社団法人 日本医食促進協会

本社住所

静岡県静岡市清水区真砂町3-27

スローガン

食のNext Standardをつくる

事業概要

医療・栄養・調理の専門知識を融合させた新しい資格「メディシェフ」を創設。健康と食の満足度の両立を実現できる食事を作る人材を育成する。

メディシェフが活躍できる様々なフィールドを創出することで、社会のQOL向上を図るとともに、食生活の改善による予防医療の推進に努め、健康寿命の延伸に寄与することを目指す。

協会概要



（協会メンバー）

代表理事 竹内佑騎(株)竹屋旅館)

理事 大村和規(医療法人陸和会大村クリニック 医師)

理事 小嶋隆三(株)RYUメディカルグループ 歯科医師)

青木一敏(ホテルクエスト清水料理長 調理師)

小川侑子(RYUメディカルクッキング 管理栄養士)

青木真咲(事務局長)

（アドバイザー）

柳 孝一(多摩大学名誉教授、元早稲田大学商学研究科(MBA)教授、元日本ベンチャー学会理事)

山谷 拓志(日本バスケットボールリーグ専務理事兼COO、サイバーダイน์つくばロボット代表)

時光 一郎(人間総合科学大学人間学部ヘルスフードサイエンス学科 教授 医学博士)

伊藤 一彦(レクリエーション介護士資格創設者 BCC株式会社代表取締役社長)

志水 武史(日本総合研究所 リサーチ・コンサルティング部門マネジャー)

（監修者）

【医療】大野 敦 (医師 東京医科大学八王子医療センター 糖尿病・内分泌・代謝内科 科長)

【栄養】小林 美貴(管理栄養士 一般社団法人健康栄養支援センター 高齢者栄養部長)

【調理】早川 亮介(調理師 株式会社なすび 取締役総料理長)

【出版・メディア】石川 裕也(行政書士 CCMOコンサルティング)

【知的財産・法務】堀尾 純矢(弁護士・社会保険労務士 栗田勇法律事務所)

（連携）

一般社団法人 日本アクティブコミュニティ協会

NPO法人 日本ヘルスツーリズム振興機構

御社の商品に新しい価値を



食のNext Standardを
一緒に創っていきましょう！



【お問い合わせ先】
一般社団法人日本医食促進協会事務局
TEL 054-366-8785
Mail : info@medi-chef.org