

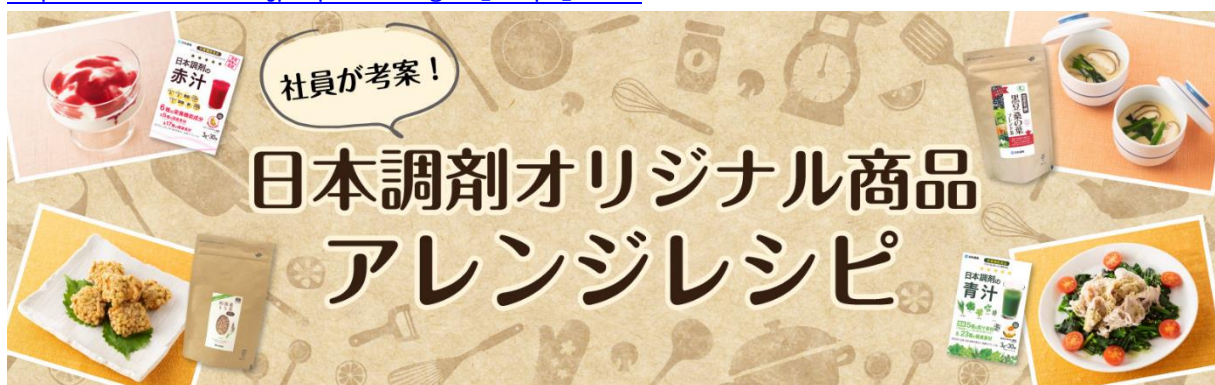
2022年12月1日
日本調剤株式会社

**日本調剤 PB 商品を用いた社内レシピコンテストを開催！
受賞レシピを日本調剤オンラインストアで公開しました**
～薬と栄養のプロたちが選んだ健康食品をさらにおいしく、続けやすく～

全国 47 都道府県で調剤薬局を展開する日本調剤株式会社(本社所在地:東京都千代田区丸の内、代表取締役社長:三津原 庸介、以下「日本調剤」)は、日本調剤の全社員を対象に、日本調剤オリジナルの健康食品(以下、PB 商品)を使用したアレンジレシピを募集し、社内コンテストを実施しました。選考を経て選ばれた上位入賞レシピ 19 点を、12 月 1 日よりヘルスケア通販サイト「日本調剤オンラインストア」内特設ページ(https://store.nicho.co.jp/special/original_recipe_2022/)で公開しています。

【日本調剤オンラインストア アレンジレシピ特設ページ】

https://store.nicho.co.jp/special/original_recipe_2022/



日本調剤では 2019 年発売の「日本調剤の青汁」以降、調剤薬局の専門性を生かした、安心・安全で高機能な PB 商品の開発を続けています。もとより「毎日のライフスタイルに取り入れやすいこと」を重視していますが、さらに続けていただきやすくするために、コンテスト形式で社員からアレンジレシピのアイデアを募りました。

テーマには「大切なあの人のための〇〇なレシピ」を設定。いつも薬局をご利用いただいている患者さまや自分の家族などを想定し、どのようなシチュエーションに寄り添うレシピかを明記して応募してもらいました。日ごろ患者さまやお客さまと接する中で得た知見や、自社 PB 商品の知識を活用したレシピが次々に投稿され、薬剤師、管理栄養士、医療事務、管理部門とすべての職種から計 218 点が集まりました。

受賞作品 19 点を選考するにあたっては、日本調剤所属の管理栄養士による審査、全社員を対象とした投票審査の他、特別審査員に料理研究家のリュウジ氏をお迎えした実食審査会を実施しました。また、公開するレシピは、「健康の専門家集団である日本調剤の社員がおすすめるレシピ」としてふさわしいものになるよう、すべて管理栄養士が栄養価や調理手順をチェックしています。

誰よりも PB 商品のことを知り、日々多くの方の健康に寄り添っている日本調剤社員らが考案した、おいしくて健康を気遣うレシピ。ぜひお試しください。

【コンテスト概要】

募集テーマ	「大切なあの人のための〇〇なレシピ」
募集期間	2022年7月1日～8月31日
選考基準(抜粋)	<ul style="list-style-type: none"> ・日本調剤のPB商品について、特長を理解してレシピを作成しているか ・誰にどのようなタイミングで食べてほしいか、というテーマとレシピの内容が合致しているか ・健康に留意したレシピになっているか ・毎日の食事に活用できるレシピになっているか ……など
対象としたPB商品	日本調剤の青汁、日本調剤の赤汁 PREMIUM、有機ごぼう茶、有機ルイボスティー、日本調剤の国産有機黒豆桑の葉ブレンド茶、WHEY PROTEIN Health Mix、日本調剤の四国産もち麦、健康を考えたもち麦粥
実食審査会 審査員	<p><特別審査員> リュウジ氏(特別審査員・料理研究家)</p> <p><日本調剤 審査員> 代表取締役社長 三津原 庸介 薬剤本部薬剤管理部次長 皆川 紘美(管理栄養士) 薬剤本部ヘルスケア推進部係長 黒木 真千子(薬剤師) ほか 薬局勤務の管理栄養士1名</p>
各賞	最優秀賞(1点)、管理栄養士特別賞(1点)、優秀賞(1点)、社員投票賞(1点)、佳作(12点)、永谷園賞*(3点)

■リュウジ氏プロフィール

料理研究家。TV・漫画のレシピ監修や、食品メーカー、大手スーパーマーケット等とのタイアップによるレシピ開発、自治体での講演も多数手がける。著書は累計120万部。

「今日食べたいものを今日作る！」をコンセプトに、Twitterで日夜更新する「簡単・爆速レシピ」が話題を集め、SNS総フォロワー数は約760万人。

料理動画を公開しているYouTubeはチャンネル登録者数330万人を超える。

★永谷園賞…「健康を考えたもち麦粥」を使用したレシピが対象。受賞者には株式会社永谷園様より、「永谷園バラエティセット」を賞品としてご提供いただきました。



以上

【参考資料・受賞レシピ紹介】※一部
《最優秀賞》赤汁のデザートソース



使用 PB 商品: [日本調剤の赤汁 PREMIUM](#)

考案者: PN・新宿薬局(薬剤師)

考案者コメント: 所要時間は 30 秒! 子供からお年寄りまで、心も体も元気になれるようなレシピを考えました。ヨーグルトやパナコッタなどのデザートはもちろん、肉料理のアクセントにも。赤汁に含まれる乳酸菌とオリゴ糖は相性抜群です。

審査員コメント: とても簡単で、デザートに肉料理にと色々活用できそうなので続けやすいと思います。赤汁の栄養面とおいしさが生かされています。

《管理栄養士特別賞》塩分 1/2! ごぼう香る減塩みそ汁



使用 PB 商品: [有機ごぼう茶](#)

考案者: PN・管理栄養士つばめ(管理栄養士・登録販売者)

考案者コメント: 食塩摂取量の多い地域で勤務しており、地域の方に紹介したい減塩レシピを考えました。有機ごぼう茶の香りを生かし、みその使用量を半分にしても満足感が高い味に仕上がっています。ごぼうを処理する手間もないので簡単です!

審査員コメント: ごぼう茶のうまみが生きていて、減塩でも薄味と感じませんでした。具をアレンジしたり、お雑煮にした

りしても良さそうです。

《優秀賞》ツナと卵の簡単お粥



使用 PB 商品: [健康を考えたもち麦粥](#)

考案者: PN・まっちー(管理栄養士)

考案者コメント: 休日の料理が面倒なときに「健康を考えたもち麦粥」を食べており、腹持ちや栄養面を考えたアレンジで作りたと思いました。味つけや計量も不要なので、料理が苦手な方でも簡単。シニア世代のエネルギーやたんぱく質補給にもおすすめです。

審査員コメント: 糖質が低いのが良いですね。優しい味でしっかり栄養も摂れる一品です。

《社員投票賞》豚しゃぶほうれん草の鉄分補給サラダ



使用 PB 商品: [日本調剤の青汁](#)

考案者: PN・summer 美(管理栄養士)

考案者コメント: 一人暮らしの妹のために、不足しがちな鉄分を効率的に摂取できる簡単メニューを考えました。トマトを切らず、ほうれん草をキッチンバサミで切ればまな板も包丁も不要! 手軽なのにメインのおかずになるのもうれしいポイントです。

審査員コメント: 口当たり良くさっぱりと食べられます。簡単でメインのおかずになるので忙しい人にぴったりですね。

■本取り組みが該当する日本調剤グループのマテリアリティ

(重要課題グループ)	(マテリアリティ)
【A】 医療のクオリティとアクセシビリティ	2. 未病・予防など地域の健康をサポートする薬局機能の拡張
【B】 医薬品の品質と安定供給	
【C】 医療機関の人的課題の解消	
【D】 カーボンニュートラル・サーキュラーエコノミーへの寄与	
【E】 多様な人材の育成と活躍	
【F】 社会的責任を果たすためのガバナンス強化	

日本調剤グループは公正で透明性の高い経営基盤の構築を目指し、また、事業活動を通じた医療・ヘルスケア分野における社会課題の解決に取り組むために、マテリアリティを特定しています。日本調剤グループのサステナビリティの取り組みはこちらをご覧ください。

<https://www.nicho.co.jp/corporate/sustainability/>

【日本調剤グループについて】 <https://www.nicho.co.jp/brand/>

日本調剤グループは、すべての人の「生きる」に向き合う、という揺るぎない使命のもと、調剤薬局事業を中核に、医薬品製造販売事業、医療従事者派遣・紹介事業、情報提供・コンサルティング事業を展開する、多様な医療プロフェッショナルを擁したヘルスケアグループです。医療を軸とした事業アプローチによる社会課題解決を通じて持続可能性を追求し、すべての人の「生きる」に貢献してまいります。

【日本調剤株式会社について】 <https://www.nicho.co.jp/>

1980年の創業以来、一貫して国の健康保険制度を支える調剤薬局のあるべき機能・役割を全うすべく「医薬分業」を追求し、調剤薬局展開を積極的に行っています。現在では、全都道府県に調剤薬局を展開し約4,000名の薬剤師を有する、日本を代表する調剤薬局企業として評価を得ています。また、ジェネリック医薬品の普及や在宅医療への取り組みだけでなく、早くからICT投資を積極的に進めており、超高齢社会に必要とされる良質で革新的な医療サービスの提供を行ってまいります。

【本ニュースリリースに関するお問い合わせ先】

日本調剤株式会社 広報部 広報担当

TEL:03-6810-0826 FAX:03-3201-1510

E-Mail: pr-info@nicho.co.jp