

報道関係者様各位

タマノイ酢 健康へのアプローチに**薬膳**(※1) 「**薬膳アドバイザー**(※2)」資格取得者増加中

タマノイ酢(株)(本社:大阪府堺市 代表取締役社長:播野 勤)は、薬膳のスペシャリストを育成しております。現在資格取得者数は **63 名**。営業、研究開発に携わる社員の約 **8 割**が資格を取得しており、様々な取り組みを行なっております。

<経緯>

近年、健康志向の高まりから、より健康イメージの強い食品に注目が集まっています。中でも「**薬膳**」は、ここ数年でメディア報道や各飲食店での取り扱い数が増加傾向にあります。そこで、当社では2016年から社員の薬膳資格取得推進を開始しました。社内でセミナーを開催し、**60名**の社員が「**薬膳アドバイザー**」資格を取得致しました。更に、**3名**の社員が薬膳の最高資格と言われる「**国際薬膳師**(※3)」を取得致しました。こうした資格を元に、専門的な視点から新しい価値の創造を目指し、下記のような取り組みを行なっております。

主な取り組み① 薬膳アドバイザー監修 商品開発

(株)さかもと(所在地:大阪府茨木市 代表者:阪本 務)と薬膳をテーマにしたちりめんじゃこ「**ござかな Deli**」を共同開発しました。2018年春に発売した第一弾の好評につき、第二段として2019年1月頃より(株)さかもとから発売致します。小魚と酢を使った健康感の高い惣菜づくりに取り組みました。



▲パッケージイメージ図

主な取り組み② 一般の消費者へ薬膳知識のレクチャー

さかい利晶の杜(所在地:大阪府堺市)とコラボイベント「**アフタヌーン chaシリーズ 薬膳茶～冷え対策～**」を2019年2月16日に開催します。タマノイ酢(株)の国際薬膳師が講師として、季節ごとの体調管理に役立つ薬膳茶のブレンド方法について参加者にレクチャーします。大好評につき、2019年も引き続き開催予定です。



▲アフタヌーン cha イベントの様子

当社では今後もお酢にとどまらず、「美容・健康」をテーマに薬膳の知見を活かしたご提案をまいります。

※1 薬膳…中国伝統医学の理論に基づき、食べ物の働きを組み合わせで作られた食事のこと。

※2 薬膳アドバイザー…日本中医食養学会が発行する薬膳の基本を学んだ証とされる資格。

※3 国際薬膳師…中国薬膳研究会が発行する薬膳の理論、実技の水準を鑑定する薬膳における最高の資格。

▼お問い合わせ先▼

タマノイ酢株式会社

【大阪】社長室 広報担当 原田 優里子(はらだ ゆりこ)

〒590-0940 大阪府堺市堺区車之町西 1-1-32

TEL:072-238-1022 FAX:072-224-1020 e-mail:kouhou@tamanoi.co.jp

【東京】社長室 ドリームクエスト 広報担当 高嶋 智子(たかしま ともこ)

〒163-0644 東京都新宿区西新宿 1-25-1 新宿センタービル 44 階

TEL:03-5321-6588 FAX:03-5321-6587 e-mail:tkouhou@tamanoi.co.jp

HP: <http://www.tamanoi.co.jp> お客様フリーダイヤル TEL:0120-33-4104

