

事業シート（概要説明書）

予算事業名	①食の健康づくり推進事業(健康寿命日本一応援店) ②野菜をもう一皿！食べようキャンペーン事業		事業開始年度	2017年度		
上位施策事業名	健康寿命日本一を目指す総合対策の推進		担当局・部名	厚生部		
根拠法令等	-		担当課・係名	健康課健康増進・歯科保健担当		
事務区分	■自治事務 □法定受託事務		作成責任者	角田		
実施の背景	<p>・本県はメタボリックシンドロームの該当者(予備群含む)の割合(R3:30.7%)が全国15位(40～74歳)と全国平均より高く、糖尿病患者数も1989(H1)年から2019(R1)年の30年間で4.75倍(全国では約4.6倍)に増加している。</p> <p>・県ではバランスのとれた食生活の改善など県民の望ましい生活習慣づくりを推進し、野菜の目標摂取量を1日350gとしているが、実態は約100g(R3:256.5g)不足している。(摂取量も減少傾向(H22:294.9g→R3:256.5g)にあり、全国値(H22:281.7g→R1:280.5g)より減少幅が大きくなっている。)</p> <p>・食事から生活習慣病を予防するには、外食や中食、家庭での食生活管理が重要であるとともに、無関心層を含む県民一人ひとりが日常生活の中で継続して健康づくりに取り組み、社会全体で健康寿命延伸に向けた取組みを推進する機運醸成が重要である。</p> <p>・このため県では、①野菜たっぷり・減塩・シニア向けのメニューを提供する飲食店や惣菜店等を「健康寿命日本一応援店」として登録する事業や、②県内のスーパーやコンビニエンスストア等と連携して、野菜の日(8/31)を中心に野菜摂取を呼び掛けるキャンペーンを実施している。</p>					
目的 (何のために)	健康無関心層・低関心層も自然に健康行動がとれるような健康増進のための社会環境づくりを推進する。					
事業概要	対象 (誰・何を対象に)	主に働き盛りの世代(20～64歳)を中心に広く県民の方			対象者数(全住民に対する割合) 511,399 人 (50.3 %)	
	実施方法	<input type="checkbox"/> 直接実施(直営) <input checked="" type="checkbox"/> 業務委託 又は <input type="checkbox"/> 指定管理(委託先:①広告代理店、富山県栄養士会 ②広告代理店) <input type="checkbox"/> 補助金〔直接・間接〕(補助先: 実施主体:) <input type="checkbox"/> 貸付(貸付先:) <input type="checkbox"/> その他()				
	事業内容 (手段、手法など)	事業内容(箇条書き)	事業費	活動指標		
	関連事業 (同一目的事業等)	-				
コスト	事業費合計	2023年度(予算)	2022年度(決算)	2021年度(決算)	2020年度(決算)	
	事業費内訳 (2022年度分)	①食の健康づくり推進事業(健康寿命日本一応援店)【5,300千円】 事務局運営370千円、WEB/SNS広告3,025千円、WEBサイト改修429千円、 利用促進キャンペーン676千円、推進サポーター活動800千円 ②野菜をもう一皿！食べようキャンペーン事業【1,645千円】 企画関係330千円、広報資料製作638千円、WEB/SNS広告347千円、 WEBサイト改修330千円				
	人件費	担当正職員	0.1人 707千円	0.1人 738千円	0.1人 730千円	0.1人 728千円
	総事業費	6,107千円	7,683千円	7,642千円	6,720千円	
財源内訳	国補助金	4,000千円	4,240千円	4,278千円	3,359千円	
	国補助金の内容	感染症予防事業費国庫補助金(糖尿病予防戦略事業)、保険者努力支援交付金				
	地方債					
	その他の財源 (使用料、手数料など)					
	一般財源	2,107千円	3,443千円	3,364千円	3,361千円	
財源合計	6,107千円	7,683千円	7,642千円	6,720千円		

事業シート（概要説明書）

予算事業名		①食の健康づくり推進事業(健康寿命日本一応援店) ②野菜をもう一皿！食べようキャンペーン事業		事業開始年度	2017年度		
事業実績	活動実績	【活動指標名】（実績値/目標値）		単位	2022 年度	2021 年度	2020 年度
		健康寿命日本一応援店登録店舗数		店舗	267/500	273/500	273/500
		野菜をもう一皿！食べようキャンペーン協力店舗数		店舗	645/750	563/750	659/750
	野菜たっぷりメニュー食べようキャンペーン協力店舗数		店舗	16/20	18/20	/ ※2021年度開始	
単位当たりコスト	総事業費	/	登録店舗・協力店舗の合計	千円	8	9	7
成果目標 (指標設定理由等)	県民1日あたりの野菜摂取量を富山県健康増進計画の目標値である1日350gにすること。 ※成果目標の達成・未達成に対する、本事業の影響・貢献度について証明することは困難						
事業成果	【成果指標名】（実績値/目標値）		単位	2021 年度	2016 年度	2010 年度	
	野菜摂取量の平均値【20歳以上/男性】 ※県民健康栄養調査(5,6年に一度実施) ※〔 〕内は国民健康・栄養調査(全国値)		g/日	245.4/350 [288.3/350] ※2019 年度	294.5/350 [283.7/350]	301.3/350 [289.1/350]	
	野菜摂取量の平均値【20歳以上/女性】 ※同上 ※同上		g/日	266.3/350 [273.6/350] ※同上	268.1/350 [270.5/350]	289.5/350 [275.3/350]	
事業の自己評価 (今後の事業の方向性、課題等)	<p>①食の健康づくり推進事業(健康寿命日本一応援店)</p> <p>【自己評価】</p> <ul style="list-style-type: none"> 店頭用の啓発資材(ステッカーやのぼり旗等)や、特設サイト・月刊誌等での店舗情報の掲載により、事業を周知しながら県民に利用を促し、地域の飲食店等における横展開を図ってきた。(飲食店:206店舗、社員食堂:5社、中食部門:56店舗) また、栄養士会と連携し、登録店舗拡大を図るため未登録店舗を訪問し、事業の普及啓発活動を行うとともに、既登録店舗にも取組みの質の維持向上を図るフォローアップや、制度に関する意見・要望等の聴取、メニューに関する助言、メニュー作成支援等を実施してきた。 <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 目標の登録店舗数は500店舗であるが267店舗に留まっており、新規登録も伸び悩んでいる。 事業費の減少によりPRが不足し、店舗側の登録するメリットが薄くなっている。 <p>【今後の方向性】</p> <p>応援店の利用者と店舗側の双方にメリットのある方法性を検討し、引き続き県民の健康づくりに繋がる環境整備に努める。</p> <p>②野菜をもう一皿！食べようキャンペーン事業</p> <p>【自己評価】</p> <p>消費者に身近なスーパーやコンビニエンスストア、惣菜店等と連携し、POPやミニのぼりで売り場を装飾するキャンペーンや、野菜たっぷりのメニューを提供する飲食店を紹介するキャンペーンを実施し、野菜摂取増に向け機運醸成に努めてきた。</p> <p>【課題】</p> <ul style="list-style-type: none"> 本事業が県民の野菜摂取に繋がっているのか、検証できていない。 特にターゲットとしている無関心層へのアプローチに繋がっているか、検証できていない。 野菜摂取増などテーマが重複しており、2事業の差別化に課題がある。 <p>【今後の方向性】</p> <p>今年度新たに、健康寿命日本一応援店の登録店舗にもキャンペーンへの協力を依頼しており、引き続き協力店舗の拡大を図る。</p>						
比較参考値 (他自治体での類似事業の例など)	<p>○福井県認証「ふくい100彩ごはん」普及事業(2020年度～、R5)862千円(直接実施)</p> <p>県民が100歳まで健康に活躍できる社会の実現に向けて、健康支援型(野菜350gの1/3以上使用、食塩は3gまで等)の外食・中食・配食メニューを「ふくい100彩ごはん」として認証・普及し、自然に健康になれる食環境の拡大を図る。(登録店舗:200店舗(R5.3時点))</p> <p>○茨城県「ヘルシーメニューコンクール」事業(2005年度～、R5)639千円(県栄養士会へ委託)</p> <p>家庭や社員食堂等へ普及させるため、美味しく減塩ができ、手軽に沢山の野菜が摂れるヘルシーメニュー(食塩量3g程度、600～800kcal程度等)を公募し表彰するとともに、受賞作品をリーフレットに掲載して県内に配布する。</p> <p>【参考】※R5.7健康課調べ</p> <p>○ヘルシーメニューや飲食店等の登録認証制度：北海道、青森、秋田、福島、栃木、群馬、埼玉、千葉、新潟、石川、福井、山梨、長野、静岡、愛知、京都、兵庫、奈良、鳥取、島根、岡山、広島、山口、徳島、香川、愛媛、福岡、長崎、大分、沖縄(30道府県)</p> <p>○スーパーマーケット等と協働した野菜摂取の啓発：青森、秋田、山形、滋賀、鳥取、島根、香川、長崎、沖縄(9県)</p>						
特記事項	-						

カラダにやさしい、おいしいご飯。 健康寿命日本一応援店募集

富山県では、県民の健康寿命を延伸するため、
外食時や中食(なかしょく)※における野菜摂取の促進や
塩分摂取の抑制といった食生活の改善を目的として、
「健康寿命日本一応援店」事業を実施しています。
野菜たっぷり・減塩・シニア向けの3つの基準を満たす
飲食店や中食部門(テイクアウトなど)のお店を募集します。
登録店舗を食生活改善に力を入れているお店として紹介し、
県民全体の健康意識を高めたいと考えています。
ぜひこの機会に食生活改善に向けた取り組みを始めませんか？

※中食(なかしょく)…スーパーやお惣菜店のお弁当や総菜、外食店のテイクアウト商品
など、家庭外で調理されたものを家庭内で食べること。

スーパー・お惣菜店など

中食部門も 募集中！

中食利用者は年々増加傾向にあり、特に
県の中食(惣菜)購入額は、全国トップ
クラスです。このため「野菜たっぷり」
や「塩分控えめ」など、健康に配慮
した取り組みを実施するお店
を募集します。

● 登録条件

飲食部門 富山県内にて、下記1~3を満たす
飲食店および社員食堂

中食部門 富山県内にて、下記1~3を満たす取り組み
を実施しているスーパー、惣菜店など

1 野菜たっぷり

1食あたり野菜150g以上

※きのこ・海藻類を含む
※150gは両手にいっぱい程度

野菜摂取量UPへの
取り組みがある

●キャベツのおかわり自由 など



2 減塩

1食あたり塩分3.0g以下

※小さじで1/2杯程度

塩分を控える
取り組みがある

- ダシを効かせて塩分を控えている
- 辛味や酸味を効かせ、塩の使用量を抑えている
- 減塩醤油を使用している など



3 シニア向け

小盛りサービス

※食品ロス対策にも繋がります

シニア向けに工夫した
取り組みがある

- 噛みやすさを考慮している
- カルシウムやたんぱく質重視のメニュー など



● 登録特典

登録
無料

- 店頭用啓発資材(ステッカー・店頭ノボリ旗)の提供
- 特設サイトにてお店情報の掲載
- 月刊誌「Takt」にて、お店の取り組みを紹介ほか



登録申し込み方法

サイトの登録フォーム、裏面の申込書にてFAX、
裏面の項目を電話かメールにて送付、のいずれかでお申し込みください。



「健康寿命日本一応援店」登録事務局 (プロジェクト受託者/株式会社シー・イー・ピー内)
〒930-8545 富山市金屋1634-25 TEL:076-439-7890 受付/平日10:00~17:30
<https://toyama-kenkogohan.com>



特設サイトは
コチラから！

ふりがな		ふりがな	
店舗名		担当者氏名	
住所	〒		
TEL	()	FAX	()
連絡希望時間帯		メールアドレス	

※記載いただいた内容につきましては、本事業以外には使用しません。 ※本用紙の記載をもとに貴店の取り組みをヒアリングします。
※今後のご連絡のため電子メールアドレスのご記入をお願いします。

1食あたりの 取り組み例	<p>定食やワンプレートランチ・お弁当など</p> <ul style="list-style-type: none"> ●定食(野菜を150g以上必ず使っている・食卓には減塩醤油を置いている・ご飯の量を選べる) <p>単品メニューの組み合わせもOK!</p> <ul style="list-style-type: none"> ●サラダ(1人あたり150g以上)+ハンバーグ(ソースをおろしポン酢に変更)+ご飯とスープはセルフサービス) ●中食(主菜1品、副菜2品の組み合わせで、1~3の条件を満たすメニューがある)
-----------------	---

登録について	<input type="checkbox"/> 登録する <input type="checkbox"/> 詳しい説明を聞きたい
登録区分	<input type="checkbox"/> 飲食店 <input type="checkbox"/> 社員食堂(一般の方の利用 可・不可) <input type="checkbox"/> 中食提供店(スーパー、惣菜店など)
登録基準	<p>※下記の1~3を全て満たすメニューや取り組みがあれば登録可(上記の取り組み例を参考にしてください)</p> <p>1. 野菜たっぷり (下記のうちいずれか1つ必須)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 野菜150g以上を摂取できる(きのこ、海藻類を含む) <input type="checkbox"/> 野菜メインのおかずが3品以上つく <input type="checkbox"/> 1食あたり()種類以上の野菜を使用 <input type="checkbox"/> そのほか野菜を摂取するための具体的な取り組みを行っている(例:サラダバー、キャベツのおかわり自由など) <p>具体的な取り組み→</p> <p>2. 減塩 (下記のうちいずれか1つ必須)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 塩分3.0g以下 <input type="checkbox"/> 出汁を効かせて調味料の使用を抑えている <input type="checkbox"/> 薬味、酸味、スパイス、ハーブなどを活用している <input type="checkbox"/> 素材の旨みを活かして味付けしている <input type="checkbox"/> そのほか減塩のための具体的な取り組みを行っている <p>具体的な取り組み→ (例:減塩醤油を使用している)</p> <p>3. シニア向け (下記のうちいずれか1つ必須)</p> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> 小盛りサービスがある(例:注文時にご飯や麺などの小盛り対応が可能、ご飯のサイズが選べる) <input type="checkbox"/> 噛みやすさを考慮している(例:細かく刻む、柔らかく煮る) <input type="checkbox"/> カルシウムや良質のたんぱく質など、不足しがちな栄養素を意識して摂れる <input type="checkbox"/> そのほかシニア向けの具体的な取り組みを行っている <p>具体的な取り組み→</p> <p>※以下、任意基準</p> <p>4. 子ども向けのメニュー(あり・なし) 5. 富山県産食材の使用(あり・なし) 6. 栄養成分の表示(あり・なし)</p>
メニュー名 (金額)	※組み合わせの場合はその内容と金額を記入

※特設サイトに掲載するメニューの画像データは、メールでお送りください。(メール文に、店舗名・メニュー名を記載してください。)

お申し込み・問い合わせは



076-439-3322

☎ 076-439-7890

✉ kenko@cap.jp

とやま ヘルシー 外ごはん

新規登録飲食店&ヘルシーなお惣菜・お弁当

外食するときのお店を選ぶポイントとして、おいしさや価格、雰囲気はもちろんのこと、近頃は、野菜たっぷり、ローカロリー、身体にやさしい味付けといったヘルシーさを重視する人も増えています。「とやま ヘルシー 外ごはん」では、富山県内の「健康寿命日本一応援店」における「野菜たっぷり・減塩・シニア向け」という3つの登録基準を満たしたメニューと取組みを紹介していきます。今回は、新しく登録された飲食店とヘルシーなお惣菜・お弁当を紹介します。

取組み紹介

野菜たっぷり

減塩

シニア向け

営業時間内提供 ※売り切れ次第終了

「本日の日替わり(豚の角煮定食)」1,000円

メイン料理に、野菜中心の小鉢などがつく栄養バランスの取れたボリューム満点の日替わりランチ。ランチはなくなり次第終了。コーヒーまたはウーロン茶付き。

野菜を150g以上使っている。

出汁や素材の旨みを生かして味付けしている。

噛みやすさに考慮し、柔らかく煮込んだ料理が豊富。小鉢の変更、小盛オーダーが可能。



カフェ café あつち

富山市二俣368-1
☎076-482-6206
🕒11:30~21:00
📅月・日曜
📍9台 📐カウンター8席、テーブル24席、小上がり8席
📱Facebook・Instagramあり



予約時に相談可能

「こじま屋ランチ」※コーヒー付き 1,000円(ご予算に応じて相談可能)

県産の食材を使ったランチは、煮物を中心に季節の野菜が小鉢で並ぶ。予算に応じてお刺身や小鉢の追加など品数を増やすことも可能。前日までの予約でお弁当にも対応。

野菜メインのおかずが3品以上つき、150g以上野菜を使っている。

出汁や素材の旨みを活かした味付けで、塩分3.0g以下に抑えている。

小盛オーダーが可能。

和食 季節料理 割烹こじまや

射水市大門新13
☎0766-51-6810
🕒11:00~23:00
📅無し
📍30台
📐カウンター7席(夜間のみ)、個室(〜85名まで予約時に相談可能)



営業時間内提供

「ポトフ(自家製パン付き)」
※予約限定 1,200円

自社農場から収穫した、季節ごとの新鮮な野菜を使った定食を提供するお店。予約限定のポトフはじっくり煮込まれたゴロっとした野菜に、お肉の旨みがしっかりと染み込んでいる。



1食に5種類以上の野菜を使っている。

出汁や素材の旨みを活かした味付けで、塩分3.0g以下に抑えている。

小盛サービスがある。

11:00~16:00(LO15:30)

「ポッサム定食」1,430円

半日漬けた豚肉をたっぷりの野菜で包んで食べる韓国料理「ポッサム」の定食にはサラダとキムチ付き。カブサイコンたっぷりのスンドゥブは玉子スープに変更可能。



一食で10種類以上の野菜

スパイスを使った味付けで、素材の旨みを活かしている。

オーダー時、ご飯の量を小盛に変更可能。

食堂・定食 かみだき農場

富山市中番249
☎090-9761-6804
🕒月・火・木・金 11:30~14:00、17:00~19:00 土・日 11:30~19:00
📅水曜(お盆・年末年始は不定期)
📍20台 📐カウンター6席、テーブル10席、小上がり10席
📱Facebook・Instagramあり



テジカエン 各国料理 TEJIKAEEN富山駅ナカ店

富山市明輪町1-90 とやマルシェのれん横丁内
☎076-471-8670
🕒11:00~16:00(15:30)、17:00~22:00(LO21:00)
📅無し
📍マリエとやま駐車場(2,000円以上のお食事で2時間無料)
📐カウンター9席、テーブル42席 📱kaen.co.jp、Instagramあり



12:00~14:00(LO13:30)

「おまかせランチ」※コーヒー付き 1,500円

お店に訪れるたび新しい味が楽しめる「おまかせランチ」は、どれもやさしい味付け。南砺市で採れた旬の食材をメインに、20種類以上の野菜を使った様々な惣菜が味わえるヘルシーなランチ。

野菜を20種類以上使い、150g以上摂取できる。

出汁や素材の旨みを活かした味付けをしている。

小盛オーダーが可能。

カフェ 蔵ギャラリー おちゃやれ堂

南砺市福野1604-1
☎080-8691-5349
🕒10:00~17:00
📅水曜
📍10台 📐テーブル8席、小上がり2席
📱Facebook・Instagramあり



【地元野菜をふんだんに使った手作り料理】

令和2年度健康寿命日本一応援店新規登録店 **中食部門**

🕒 営業時間内提供

「バランス弁当」627円 / 「副菜セット」300円

1食で30品目を摂取でき、カロリーは500kcal以下に抑えられた、名前の通り栄養バランスの優れたお弁当。管理栄養士監修で、健康が気になる方の食事にぴったり!

- 🥬 お弁当や総菜の組み合わせ次第で、野菜を多く摂取できる。
- 🥬 素材の旨みを活かし、塩分3.0g以下に抑えている。
- 🥬 少量から購入できる。

惣菜 おかず屋 TSUTAYA 砺波店

砺波市幸町5-26
☎080-5854-3061
🕒10:00~22:00
🏠無し
🅐共同駐車場あり 🅑カウンター4席、テーブル30席
📱Instagramあり



令和2年度健康寿命日本一応援店新規登録店 **飲食部門**

🕒 11:45~14:30(LO14:00)

「スパゲッチランチセット(ひじきでカロリーOFF お野菜ペペロンチーノ)」1,400円

たっぷりの野菜とひじきでパスタの量を減らし糖質オフにし、ビタミンと食物繊維がしっかりと摂取できるランチセット。パスタは29種類と豊富で、オーダー時に量が調節できる。

- 🥬 野菜が10種類以上摂取できる。
- 🥬 パスタを茹でる際に使う塩の量を減らすことがオーダー時に可能。
- 🥬 パスタの量を少量(80g)に変更が可能。

イタリアン ボルカノ菜園バル 駅前店

富山市桜町1-3-11 Aビル1F
☎090-4488-8944
🕒11:00~14:30(LO14:00)、17:00~21:30(パスタのみLO21:00)
🏠無し 🅑カウンター8席、テーブル14席
📱Facebook・Instagramあり



🕒 営業時間内提供

「惣菜各種」300円~

新鮮な旬の野菜やフルーツが並ぶ「GG deli store」では、食卓のあと一品に添えてくれる惣菜も購入可能。人気の「風の薫り」や「Cafe162」など様々なテイストの惣菜を選んでみて。



- 🥬 美味しく食べられる調理法や、めずらしい野菜の食べ方を提案してくれる。
- 🥬 こだわりの調味料や、素材の旨みを活かした惣菜が並ぶ。
- 🥬 少量での販売、袋詰めを行っている。

惣菜 ジージーデリストア バイ カネブン GG deli store by Kanebun

富山市総曲輪3-4 SOGAWA BASE内
☎076-464-3215
🕒10:00~19:00
🏠水曜 🅑無し(2,000円以上の買い物で指定駐車場2時間無料)
🅐イートイン用フリースペースあり
📱kanebun29.co.jp, Instagramあり



🕒 営業時間内提供

「お惣菜」200円~

旬の食材を使ったヘルシーなお惣菜屋さん。出汁を効かせ美味を使ったお惣菜は塩分控えめ。野菜を使ったメニューが豊富で、10数種類のお惣菜が日替わりで並んでいる。



- 🥬 お惣菜の組合せにより、野菜150g以上を摂取できる。
- 🥬 素材の旨みを活かした味付けで塩分を控えている。
- 🥬 少量ずつパック詰めしている。

惣菜・テイクアウト 惣菜屋 MUROMACHI

富山市室町通り2-2-8
☎076-461-3038
🕒11:00~19:00、土曜11:00~15:00
🏠日曜、祝日
🅐1台
📱Facebook・Instagramあり



🕒 11:00~14:00

「月替わりパスタランチ」1,580円

旬の地元野菜を丸ごと使用したパスタソースは月替わりで味わえ、季節を感じられるおすすめの一品。サラダに使用される自家製の塩麹ドレッシングは購入可能。



- 🥬 野菜を10種類以上、150g以上摂取できる(きのこ、海藻類を含む)。
- 🥬 出汁や素材の旨みを活かした味付けで、塩分3.0g以下に抑えている。
- 🥬 小盛オーダーが可能。

カフェ バッシュワバーリー Café Bush Warbler

小矢部市安楽寺1120
☎0766-50-8404
🕒11:00~18:00(LO17:30)
🏠年末年始
🅐17台 🅑カウンター9席、テーブル14席、小上がり10席
📱Facebook・Instagramあり



🕒 平日11:00~14:00

「おまかせ定食」660円

庄川水記念公園そばにある、豊富な魚料理を中心とした和風レストラン。旬と地元食材を大切に、素材の旨みを活かした優しい味付けの定食がリーズナブルにいただける。



- 🥬 150g以上野菜を使っている。
- 🥬 出汁や素材の旨みを活かした味付けをしている。
- 🥬 小盛オーダーが可能。

和食 和風レストラン ふなの里

砺波市庄川町金屋1550
☎0763-82-5009
🕒11:00~14:00、16:00~21:00
🏠火曜
🅐30台
🅑テーブル20席、小上がり25席 🅒無し



🕒 11:30~15:00(LO14:00)

「ランチコースBセット(自家製生パスタ・ベーコンと活ホタテのペペロンチーノ)」1,600円

人気のランチは主に旬の県産野菜を使った豊富に盛りつけられた前菜と季節感溢れる「月限定」と定番6種からパスタがセレクトできる。パン、ドリンク、手作りデザートつき。



- 🥬 1食あたり15種類以上の野菜を使用した。150g以上摂取できる。
- 🥬 素材の旨みを活かした味付けをしている。
- 🥬 小盛サービスがある。

イタリアン ファッチャ faccia

富山市西田地方町3-7-33
☎076-482-6676
🕒11:30~15:00(LO14:00)、18:00~21:30(ディナータイム要予約)
🏠月曜、第3日曜
🅐6台 🅑テーブル14席
📱Facebook・Instagramあり



🕒 営業時間内提供

「頂あい味噌」850円

「いこの社」の味噌をベースに3種類の味噌をブレンドしたスープは、マイルドでコクがあり中太麺にぴったり。7種類の野菜がたっぷりのったラーメンは健康を意識した一杯に。



- 🥬 野菜は400g以上使っている。
- 🥬 ガラ、丸骨のダシや素材の旨みを活かして味付けしている。
- 🥬 麺の量を調節可能。

ラーメン 楽楽麺飯 まいど

立山町前沢新町705
☎080-3745-0080
🕒11:00~15:00(LO14:30)、17:00~20:00(LO19:30)
日曜11:00~15:00(LO14:30)
🏠月曜 🅐6台
🅑カウンター5席、小上がり18席



健康寿命日本一応援店 登録募集中! **中食部門 募集中!**

富山県では、県民の健康寿命延伸のため、外食時における野菜摂取の促進や塩分摂取の抑制といった食生活の改善を目的として、「健康寿命日本一応援店」を募集しています。野菜摂取・減塩・シニア向けの3つの基準を満たすメニューを提供する飲食店を、食生活の取り組みを行なっている「健康寿命日本一応援店」として紹介し、県民全体の健康意識を高めていきます。
スーパー、お惣菜店など中食を販売するお店も募集しています。

●登録条件 富山県内にて、下記1~3をすべて満たすメニューがある飲食店および社員食堂、スーパー、惣菜店

1 野菜たっぷりメニュー

1食あたり **野菜150g以上**
※きのこ、海藻類を含む ※150gは両手にいっぱい程度

または

野菜摂取量UPへの取り組みがある
例 ● キャベツのおかわり自由 など

2 減塩メニュー

1食あたり **塩分3.0g以下**
※小さじで1/2杯程度

または

塩分を控える取り組みがある
例 ● ダシを効かせて塩分を控えている
● 辛味や酸味を効かせ、塩の使用量を抑えている
● 減塩醤油を使用している など

3 シニア向けメニュー

小盛りサービス
※食品ロス対策にも繋がります

または

シニア向けに工夫した取り組みがある
例 ● 噛みやすさを考慮している
● カルシウムやたんぱく質重視のメニュー など

健康寿命日本一応援店

お問い合わせ 「健康寿命日本一応援店」登録事務局 (プロジェクト受託者/株式会社シー・イー・ピー内)
〒930-8545 富山市金屋1634-25 TEL:076-439-7890 受付/平日10:00~17:30 <http://toyama-kenkogohan.com>

和食 和風レストラン ふなの里

砺波市庄川町金屋1550
☎0763-82-5009
🕒11:00~14:00、16:00~21:00
🏠火曜
🅐30台
🅑テーブル20席、小上がり25席 🅒無し

