

しつかり食べて太りにくい スマート和食

「スマート和食」は花王(株)の登録商標です。

こんなお悩み ありませんか？

- 減量と言ったら食べる量を減らさないといけないんでしょ…
- バランスのいい食事ってどんな食事？
- ヘルシーランチは満足できない…
- 本当に結果が出るのか不安…

スマート和食なら…

「質」に着目することで、
「量」を無理に減らさずに
内臓脂肪を減らせる

ボリューム
たっぷりの
メニュー！

栄養素の比で
「良いバランス」が
わかりやすい！

内臓脂肪測定で
効果測定もできる

スマート和食とは…

内臓脂肪に着目した、しつかり食べながら太りにくい食事法です。食事の「質」に着目することで、「しつかり食べて、太りにくい」「しつかり食べるから、続けられる」食事法を実現しました。

脂質を減らして、
タンパク質を増やす

▲ タンパク質
脂質
▼



食材や外食の
選び方、
おいしい調理法など
実践のコツを
まとめた冊子
指導にも活用できます

「内臓脂肪をためない」

食事は
3つの“質”ポイントで
決まる！

脂質をとるなら
オメガ3

▲ オメガ3
脂質
▼

▲ 食物繊維
+ 糖質
糖質をとるなら
食物繊維と一緒に

花王では、地域・職場でのスマート和食を使った健康づくりを支援します！

支援内容

- ・現状メニューのアセスメント
- ・スマート和食導入のサポート
- ・スマート和食を指導できる人材育成、等

※詳細はお問い合わせください。

生活習慣測定会



ホコタッチ

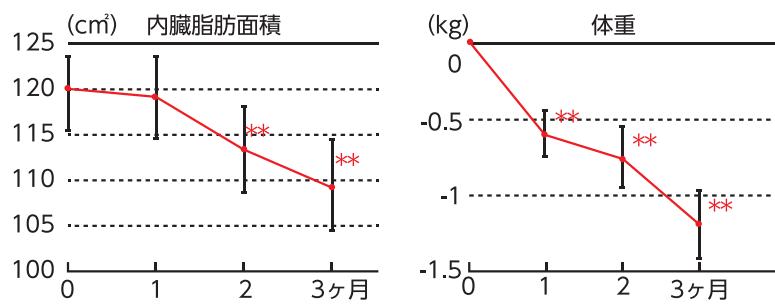


内臓脂肪と生活習慣の分析や運動継続サポートと合わせてのご利用も可能です。

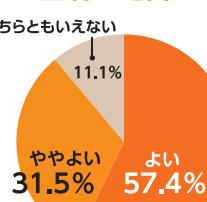
1食をスマート和食に置き換えると…

●社員食堂でスマート和食(ランチ)を導入した結果

内臓脂肪測定
(導入時、3か月) + スマート和食
セミナー + スマート和食
ランチの導入



プログラム全体の評価



スマート和食の満足度(量・内容)



参加者の声

どのようなメニューを選べばいいのか、おおよその感がつかめるようになった。休日に外食する時も、自然に見分けがつくようになったのは良かったと思う。(50代男性)

今までのダイエットの際は、ひたすら低カロリーの同じようなものばかり少量食べていました。反動で、ストレスがたまると脂っこいものや、高カロリーのドカ食いで自己嫌悪に陥っていました。量を取ながら、しかも種類も豊富であきのこない食事メニューだったので、続けられました。(40代男性)



お弁当でも可能です！

しっかり食べて太りにくい
スマート和食 の普及に取り組んでいます。

<問い合わせ先>

花王株式会社 GENKIプロジェクト

「スマート和食」係 (担当:森本、渡辺) TEL 03-3660-7266

kao