

ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト 事業者説明会のご案内

BEWELL

健康的な食環境づくりプロジェクト

2025.7.31(木) 14:00~15:30

場 所

神戸国際会館 701号室

〒651-0087 兵庫県神戸市中央区御幸通8丁目1番6号

プログラム

- ① プロジェクト概要
- ② 令和7年度活動計画
- ③ 参画のご案内
- ④ 交流会(会場ご参加のみ)

参画事業者も
参加予定
この機会に
交流を！

開催方法

現地会場＋オンライン配信

対 象

食品製造事業者
食品流通事業者
配食事業者
その他事業者

参画事業者一覧 (五十音順)

- 味の素株式会社大阪支社
- 淡路島牛乳株式会社
- 株式会社O-HAMA
- キューピー株式会社
- 生活協同組合コープこうべ
- 三興食品工業株式会社
- 播州調味料株式会社
- ひまわりメニューサービス株式会社
- まごころ弁当神明店(合同会社USEFUL)
- 株式会社マルヤナギ小倉屋
- 株式会社ローソン

お申込みはこちら▶▶



消費者向けイベント

目的

減塩やフレイル予防をテーマに県民に適切な健康栄養情報を伝え、具体的な行動変容を促す
BEWELL活動を県民に周知する

概要(案)



消費者向け
商品紹介

商品陳列
レシピ配布
小型モニターでの
動画上映



体験
情報提供

減塩商品の試食
事業者パネル展示
ベジチェック
栄養相談



啓発

BeWELL活動
紹介チラシの設置



コラボ

コラボメニューの
開発など
方法は今後検討

1 事務局企画イベント

開催時期	2025年10月18日(土) 11:00~13:00	2025年10月4日(土) 時間未定
開催場所	西脇市内スーパー	神戸市内会場
共催(※予定)	西脇市	神戸市

2 参画事業者企画イベント

- 参画事業者(検討中含む)が、他の参画事業者と連携し、**複数社**でのイベントを企画
- 開催費用・広報備品の補助制度あり

問 合 せ

兵庫県保健医療部健康増進課
TEL: 078-341-7711 (代表)
E-mail: kenkouzoushinka@pref.hyogo.lg.jp

ひょうご健康的な食環境づくりプロジェクト事務局 日本コンベンションサービス株式会社
TEL: 078-303-1101
E-mail: hyogo_foodenvironment@convention.co.jp



兵庫県
Hyogo Prefecture

減塩やたんぱく質摂取に役立つ、
パートナー企業各社の商品を使ったコラボレシピをご紹介します

蒸しサラダ豆のヨーグルトマヨサラダ

ヨーグルトマヨソースで豆の甘みが引き立ちます！

01



栄養成分(1人分)
エネルギー 100kcal
たんぱく質 5.1g
食塩相当量 0.3g

材料(4人分)

- ・おいしい蒸し豆 蒸しサラダ豆 2袋
- ・淡路島生乳100%ヨーグルト 大さじ2
- ・キューピーマヨネーズ 大さじ2
- ・ブラックペッパー 適量

作り方

- ① ボウルにヨーグルト、マヨネーズを混ぜ合わせる。
- ② サラダ豆を入れて混ぜ合わせる。

※お好みでブラックペッパーを振ってもよい

使った商品はこれ！



(株)マルヤナギ小倉屋



淡路島牛乳(株)



キューピー(株)

蒸し大豆入り豚汁

みそが少なめでも牛乳のコクとだしでのうまみで味わい深い豚汁に！

02



栄養成分(1人分)
エネルギー 248kcal
たんぱく質 13.1g
食塩相当量 1.3g

65才以上男性が1日に
摂取することが望まし
いたんぱく質量60gの
うち約20%が摂れます。

材料(4人分)

- ・豚バラ肉 100g
- ・根菜 (カットしたもの) 1袋(200g)
- ・おいしい蒸し豆 蒸し大豆 2袋(180g)
- ・みそ 大さじ1・1/2
- ・牛乳(淡路島牛乳) 大さじ1・1/2
- ・お塩控えめの・ほんだし® 小さじ2
- ・水 600ml
- ・ごま油 適量

作り方

- ① みそと牛乳をしっかり混ぜ合わせ、ミルクみそをつくる。
- ② 豚バラ肉を食べやすい大きさに切る。
- ③ 鍋にごま油をひき、豚バラ肉を入れてさっと炒め、水、根菜、ほんだし® 半量を加えてひと煮する。
※里芋に火が通っていることが確認できるまで
- ④ ①を溶き入れ、ほんだし®の残り半量を入れて蒸し大豆とねぎを加えて火を止める。

※ミルクみそは、ビニール袋に入れて揉むと混ぜやすい。
鍋に入れる時は下の方をカットして入れる。

使った商品はこれ！



(株)マルヤナギ小倉屋



味の素(株)



淡路島牛乳(株)

お問い合わせ先

兵庫県保健医療部 健康増進課

電話：078-341-7711 FAX：078-362-3913

Eメール：kenkouzoushinka@pref.hyogo.lg.jp

詳しくはこちらから >>>



兵庫県
Hyogo Prefecture