

2026/9/29

報道関係者各位

アンリツ株式会社

アンリツ本社食堂がスマートミール®認証の最高評価三ツ星を取得

～健康経営の推進に向け、社員の健康を支える食環境づくりを強化～



アンリツ株式会社（社長 濱田 宏一）は、本社食堂（神奈川県厚木市）で提供するメニュー（食事提供：アンリツ興産株式会社）について、「健康な食事・食環境（通称：スマートミール®）」認証の審査を受け、制度最高評価となる三ツ星認証を取得しました。認証期間は2026年8月1日から2028年7月31日までです。

アンリツは2024年に二ツ星認証を取得しており、今回の更新審査ではオプション基準10項目を達成したことで、制度最高評価となる三ツ星認証へとランクアップしました。これは、社員の健康保持・増進を支える食環境づくりに継続的に取り組んできたことが評価されたものです。

三ツ星認証取得について

「健康な食事・食環境（スマートミール®）」認証制度は、一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムが運営する認証制度です。健康に資する栄養バランスの取れた食事の提供に加え、利用者にとって健康的な食事を選びやすい食環境づくりなどが総合的に評価されます。

アンリツは2024年に初めて同認証を取得し、二ツ星認証を獲得しました。今回の更新審査では、必須基準に加え10項目のオプション基準を達成し、制度最高評価となる三ツ星認証を取得しました。

本社食堂における取り組み

アンリツ本社食堂では、社員の健康保持・増進を目的として、スマートミール基準に沿ったメニューを提供しています。主食・主菜・副菜を組み合わせた栄養バランスの良い食事の提供に加え、野菜摂取の促進

や減塩への配慮など、健康的な食生活を支援する取り組みを継続しています。

今回の認証では、栄養成分や飽和脂肪酸量の表示、野菜や果物・乳製品の提供、減塩を促す環境づくり、従業員への食費補助制度の導入など、多面的な取り組みが評価されました。また、食環境改善に向けた定期的な会議の実施など、継続的な改善活動も認証取得につながっています。

スマートミール®について

「スマートミール」とは、健康づくりに役立つ栄養バランスの取れた食事の通称です。一般社団法人健康な食事・食環境コンソーシアムが推進しており、厚生労働省の「生活習慣病予防その他の健康増進を目的として提供する食事の目安」を参考に運営されています。

「健康な食事・食環境」認証制度の概要について：<https://smartmeal.jp/ninshoseido.html#ebidence>

健康経営への取り組み

アンリツは、従業員の健康と安全を重要な経営課題の一つと位置付け、健康経営を推進しています。社員一人ひとりが心身ともに健康でいきいきと働ける環境づくりを目指し、さまざまな施策に取り組んでいます。

本社食堂における健康的な食事の提供は、その取り組みを支える重要な施策の一つです。従業員が無理なく健康的な食事を選べる環境づくりを通じて、健康保持・増進を支援しています。今回の三ツ星認証取得は、こうした健康経営の取り組みが評価されたものです。

アンリツは今後も、社員の健康保持・増進と働きやすい職場環境の整備を通じて、持続的な企業価値向上に取り組んでまいります。

アンリツの健康経営について：<https://www.anritsu.com/ja-jp/about-anritsu/sustainability/health>

[報道関係のお問い合わせ先]

アンリツ株式会社

コーポレートブランディング部 鈴木

TEL：046-296-6671

E-mail：PR@anritsu.com