

各 位

2025 年 10 月 29 日
株式会社グリーンハウス

神奈川県オープンイノベーション推進プログラム 「ビジネスアクセラレーターかながわ (BAK) 2025」に採択されました

減塩常識を変える！
海藻由来の成分でおいしい塩分オフセット食の開発

株式会社グリーンハウス（東京都新宿区 代表取締役社長：田沼千秋 以下グリーンハウス）とトイメディカル株式会社（熊本県熊本市 代表取締役：竹下英徳 以下トイメディカル）が取り組むプロジェクトが、神奈川県のオープンイノベーション支援事業「ビジネスアクセラレーターかながわ (BAK:バク)」に採択されました。



◇採択プロジェクト概要

グリーンハウスは、味を変えずに塩分の体内吸収をコントロールする独自技術を持つトイメディカルと連携し、「塩分オフセットメニュー」という新たな食品カテゴリの共創に取り組みます。当社の調理ノウハウや多様なタッチポイントを生かし、食事の味や満足感を損なうことなく、より健康的な食生活を実現する新たな食環境の創出を目指します。本取り組みを通じて、生活者の健康意識の向上を促進するとともに、健康寿命の延伸や未病対策への貢献を図ります。さらに、生活習慣病の予防による医療費の抑制といった社会的価値の創出にも寄与してまいります。

◇共創における目的・役割・指標

1. 塩分オフセットメニューの開発

給食現場における実用性の検証を通じて、日常的な食事の中で無理なく減塩を実現するメニューの開発を進めます。味や満足感を損なわずに継続的な利用が可能かどうかを評価し、実装に向けた課題の抽出と改善を図ります。

2. 塩分オフセットゼリーの開発

デザート感覚で手軽に塩分ケアができる新製品として、摂取後の効果検証を行うとともに、ユーザーの嗜好や摂取状況に基づいた商品改良点を特定します。

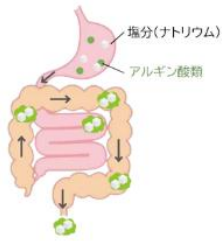


トイメディカル

- ・ 特許技術の提供：塩分オフセット技術
- ・ 研究開発：臨床試験・効果検証の知見



特許技術



腸管内で塩分を吸着する
海藻由来の食物繊維
「アルギン酸類」を研究



グリーンハウス

- ・ 実証フィールド提供：社員食堂・高齢者施設等での実証実験
- ・ メニュー開発：塩分オフセット技術を活用した調理法・レシピ開発



レシピ開発



塩分オフセット食
+栄養セミナー実施予定

これらの取り組みにおいては、「おいしさを損なわずに塩分をコントロールできているか」を検証の中心に据えています。具体的には、味の満足度や塩分オフセットの継続意向に関するアンケート結果が目標達成基準である 80%に到達しているか、また身体的効果として試験終了時の尿中ナトリウム値が低下傾向を示すかという観点から評価を行います。

【ビジネスアクセラレーターかながわ（BAK）について】

神奈川県が、県内に拠点を持つ大企業等とベンチャー企業による連携プロジェクトを創出するとともに、オープンイノベーションに向けたコミュニティ形成を目的として、大企業等・ベンチャー企業・研究機関・支援機関等が参画する協議会「ビジネスアクセラレーターかながわ（BAK）」を運営する取り組み。

グリーンハウスグループは、2023 年に初めて採択され、以降、毎年、本取り組みに参画しています。

【トイメディカル株式会社について】

医療・健康食品メーカーで、塩分オフセット技術を核に、透析患者向けの医療製品や健康食品、調味料などを開発・製造・販売しており、熊本から世界のウェルネスに貢献することを目指しています。健康志向の高まりとともに注目される“減塩”に対し、味を損なわずに塩分摂取を抑える新たなアプローチを追求し、海藻由来の成分を活用することで、食の楽しみと健康の両立を目指します。

【グリーンハウスグループについて】

コントラクトフードサービス事業（官公庁・オフィス・工場・学校・病院・シルバー施設などでのフードサービスの提供）をはじめ、レストラン事業、ホテルマネジメント事業など、食とホスピタリティに関連したさまざまな事業を展開しており、2025 年 3 月末のグループ年商は 1,837 億円、店舗数は 2,953 店舗です。

本件に関するお問い合わせ先

株式会社グリーンハウス

広報室 担当：相野 TEL: 03-3379-1249 e-mail: ainom@greenhouse.co.jp

〒163-1477 東京都新宿区西新宿 3-20-2 東京オペラシティタワー17F (<https://www.greenhouse.co.jp/>)