

各 位

2026年4月28日
株式会社グリーンハウス
トイメディカル株式会社

グリーンハウスとトイメディカル、神奈川県「BAK」にて独自の「塩分オフセット技術」を活用した食環境づくりの実証成果を発表

～多様な食事提供シーンへの「塩分オフセットメニュー」導入と「セルフケアゼリー」開発により、好きなものを食べながら健康を目指せる社会の実現を加速～

株式会社グリーンハウス（本社：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（本社：熊本県熊本市、代表取締役社長：竹下英徳、以下「トイメディカル」）は、神奈川県が主導するオープンイノベーションプログラム「ビジネスアクセラレーターかながわ（BAK）」における共創プロジェクトの成果を、2026年3月18日開催の成果発表会にて報告いたしました。



共創プロジェクトの成果報告を行う両社

トイメディカルの海藻成分であるアルギン酸類を用いた「塩分オフセット技術」と、グリーンハウスの持つ高度な調理ノウハウを融合。味を損なうことなく日常の食事を「健康インフラ」へと変える新たな食環境の創出に向けた実証成果を発表しました。

News Release

◇背景：深刻な塩分過剰摂取と「我慢する減塩」の限界

現在、日本人の平均食塩摂取量は男性 10.9g、女性 9.3g であり、厚生労働省の目標値である 7g を大きく上回っています。塩分の高摂取は高血圧などを引き起こす主要因子とも言われています。

しかし、従来の対策は「味を薄くする減塩」が主流であり、喫食者にとっては満足度が低く定着しにくいという課題がありました。両社はこの課題に対し、塩分（ナトリウム）をアルギン酸類によって身体に吸収しづらい形へ変換する「塩分オフセット技術」を用いた実証実験を多様な食の現場で実施し、社会実装に向けた受容性と実用性の検証を行いました。

◇実証実験の成果：2つの開発ソリューション



①塩分オフセットメニュー

主食や副菜、デザートなどにアルギン酸類を配合し塩分量を変えることなく「オフセットする」メニューを開発。グリーンハウス社員向けの試食会および同社が受託運営する高齢者施設において、喫食者の満足度や調理現場における実用性を検証しました。

- **メニューの全体満足度：**グリーンハウスの社員食堂・高齢者施設とタッチポイントを持つ営業部門、メニュー作成を担う管理栄養士、健康経営を推進する担当部署、外食ホテル事業など、社会実装に関わる社員や、当プロジェクト関係者に行われたアンケートで 86%が「満足・やや満足」と回答しました。
- **継続意向：**高齢者施設の入居者の 75%が今後の継続的な提供を希望するなど、極めて高い受容性が示されました。

- **アルギン酸類の調理実用性**：実証を通じ、アルギン酸類の「水に溶けにくい」「メニューとの相性がある」といった課題に対し、グリーンハウスの調理技術や栄養の知見を取り入れ課題を克服。調理現場の負担を「ほとんどない」レベルに軽減し、日常的に提供可能なメニューとしての可能性が示されました。

②塩分オフセットゼリー

外食時などの個人ケアを想定したスティックゼリーの開発と、153名を対象とした14日間2週間の継続摂取試験（※1）を実施しました。

- **有効性の実証**：尿中ナトリウム変化量を摂取前と比較したところ、7日目で有意に低下し、14日目においてもその低下状態を維持する傾向が確認されました。特に、元々の塩分摂取量が多い群ではその傾向が強く見られました。
- **むくみ改善の体感**：足に対する「むくみの体感」が、摂取前と比較して7日目、14日目ともに改善傾向であることが確認されました。
- **商品としての市場性**：アンケートの結果、78%が「購入意欲（条件次第含む）」を示し、64%が「継続意向」を示すなど、新たな塩分ケアの選択肢として高い可能性が示されました。

※1 試験名：塩分オフセットゼリー継続摂取による尿中ナトリウム値および体感変化の検証、試験ID：UMIN000060362
(大学病院医療情報ネットワーク 臨床試験登録システムに登録済)

◇両社コメント

グリーンハウスグループ
株式会社グリーン・フードマネジメントシステムズ
GreeneX Plus 推進室（管理栄養士） マネージャー 松尾 宏美

グリーンハウスグループは創業以来、食を通じてみなさまの健康を支えるために、さまざまな食の現場に真摯に向き合ってきました。塩分量に配慮した食事は、健康づくりの基本としてこれまでも重要な役割を果たしてきましたが、ライフスタイルや嗜好が多様化する中では、従来の減塩の考え方に加えて、より無理なく続けられる選択肢も必要なのではないかと感じております。今回の共創では、トイメディカル社の塩分オフセット技術と当社の調理や栄養の知見を掛け合わせることで、新たな選択肢の可能性を確認することができました。今後も、食の楽しさや満足感を大切にしながら、一人ひとりにあった健康的な食の選択肢を増やしていくことに取り組んでまいります。

トイメディカル株式会社
マーケティング本部 マネージャー（管理栄養士） 松下小夏

当社は『おいしい』も『健康』もあきらめない世界の実現を目指しています。これまでサプリメント等で展開してきた『塩分オフセット技術』を日常の食事に落とし込みたいという強い想いがあり、今回

のグリーンハウス様との共創プロジェクトでその理想に大きく近づけたことを大変嬉しく思います。従来の減塩に満足できず継続が難しかった方々にとって、本技術が新たな選択肢として当たり前になれる社会を、引き続き連携を深め、一步ずつ形にしていければと考えております。

◇今後の展望

今回の実証成果を受け、両社は無理なく健やかな食生活を維持できる社会インフラの実現に向けた取り組みを加速させます。今後は、社員食堂や高齢者施設等への導入・検証を段階的に進めるとともに、セルフケアプロダクトの新たな展開を検討し開発を進めてまいります。

また、各社の取り組みとしてコンソーシアムの立ち上げや自治体などさまざまな団体との連携を深め新たな食のルール作りや情報発信を通じて、「食べたいものを食べながら塩分コントロールすることが可能な社会」の実現を目指します。



◇各概要について

ビジネスアクセラレーターかながわ (BAK)

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)」を運営する取組。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。

BAK・YAK

株式会社グリーンハウス

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、2026年3月末のグループ年商は2,038億円、店舗数は2,970店舗です。

会社 HP : <https://www.greenhouse.co.jp/>



トイメディカル株式会社

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。

会社 HP : <https://toymedical.jp/>



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/>)