

Creating
Employee Health
by Company

企業が創出する、社員の健康

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

コロナ以降のニューノーマル時代の「働く」ことは、テレワークが基本となり、改めて「会社」の意義が問われることとなるでしょう。

さまざまな様式が変化していく中で、

企業はこれまで以上に「社員とそのご家族」にコミットしていく必要があります。

たとえば社員の免疫力を高めることは、それだけで会社のパワーになるでしょう。

「心身ともに健康な社員を育てること」

ポストコロナにおいて企業は、そのレジリエンスを高めるために

「健康」に対し、さらに着目すべきと考えます。

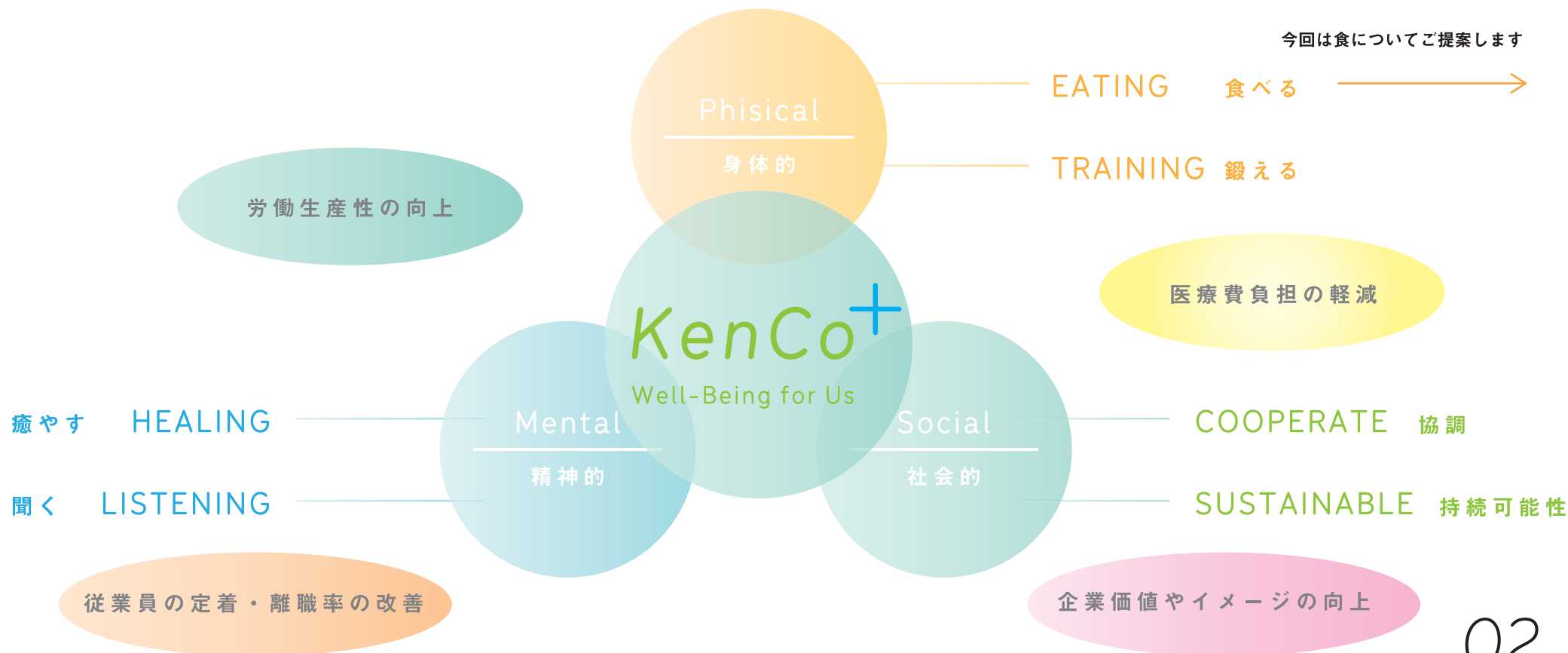
コンセプト

KenCo+

Well-Being for Us

健康という幸福を築く

コロナ後、働き方改革が社会全体で進むと予想される現在、Well-Being（ウェルビーイング＝「幸福」「健康」）の概念は個人というより、企業または社会全体の概念となっていくことでしょう。企業さまが Well-Being に向けての活動を選択・実行すること
＝KenCo（従業員の「Kenko 健康を Company が提供する）をプラスすることが、
従業員さま、または社会全体を健康・幸福に導いていくと考えています。



Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+イントロダクション

KenCo+

Well-Being for Us

Phisical

身体的

EATING 食べる



人生100年時代と言われる昨今、より一層健康を意識した「食」への重要性が高まっています。
ポストコロナ期においては、Uber Eatsをはじめとするデリバリー型がスタンダード化すると同時に、生活を豊かにする「食」へのこだわりや健康に対する不安の増加も見逃せない。
これからはゆとりある生活と健康で豊かな食生活を目指していくことが大切です。
豊かで健康的な生活の実現には、「本能的要因としての食」から「知的要因としての食」への価値転換が必要と考えます。

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+コンテンツ



Self-Care セルフケアの必要性

病気を発症する前段階の状態を「未病」といいます。

日本人は病気にかかってから使う費用に比べ、

病気にならないようにするために使う費用が少ないことが有名ですが、

セルフケアを行い、この「未病」に対処することが

個人の、家族の、企業様の、社会の、国の豊かな未来を創ることにつながってきます。

Cho-Katsu 腸活のご提案

企業の従業員の皆さまが生き生きと暮らし、働ける健康な暮らしにつながる

日々の食生活に取り入れやすい発酵のある暮らし＝腸活をご提案させていただきます。

腸活にはさまざまなメリットがあります。

1. 肥満・生活習慣病を防ぐ
2. 免疫力向上・アレルギー抑制
3. 腸を整えると脳の働きがよくなる
4. メンタルが健康になる
5. 肌機能改善

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+コンテンツ



Health and productivity

健康経営の一環として

会社を作っていくのは従業員さまです。従業員さまの健康といっても過言ではありません。
企業で働く従業員の皆さまが「健康な心と身体を維持していくためのセルフケア」に活用できる
発酵生活への取り組みをご提案します。

企業さま

- 従業員さまに対する福利厚生を行う
- 会社への信頼
- 従業員さまの身体の健康
- 従業員さまの心の健康
- 従業員さまの働く意欲
- 結果としての企業の効率アップ
- 良い業績

従業員さま

- 会社から福利厚生を受ける
- 会社への信頼
- 免疫力アップで身体の健康を得る
- 心の健康を得る
- 生き生きとした個人の暮らし
- 家族の幸せ
- 働く意欲

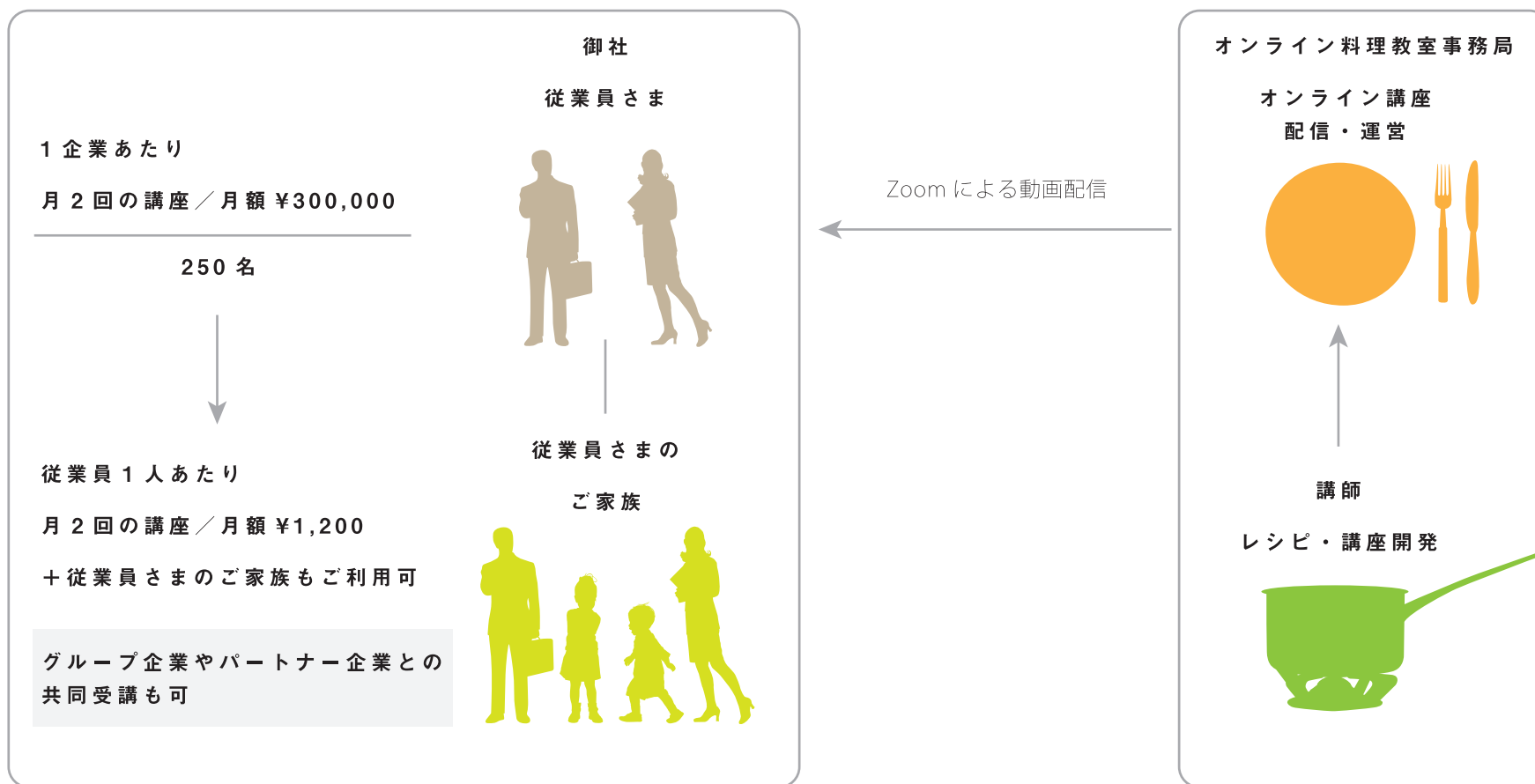
Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+サービスモデル

Online KenCo+ Service Model オンライン料理教室サービスモデル

本事業は Zoom を使ったライブ動画配信講座



Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Program of Health and productivity 健康経営プログラム

すぐに役立つ健康講座とヘルシーレシピのご紹介



講師 大瀬由生子 氏（料理研究家、一般社団法人日本糀文化協会代表理事）

「生きること」の表現として「食べること」を捉える。

日本文化の食と文化の根底に流れるエッセンスを「頭と体と心」を使って感じることに重きをおき、行政や企業などとも連携、大人から子供までの幅広い年齢層を対象に、食卓から始まる心豊かな食文化の実践的な普及・啓蒙活動に取り組んでいる。日本の食文化の礎である発酵食品の糀文化の発展・普及を目的とした「一般社団法人日本糀文化協会」を設立し、糀文化を現代の暮らしに取り入れ、次世代に伝える活動をしている。『食べることは生きること』『10歳からの料理教室』など、著書は30冊以上。

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Online Lecture of Health オンライン健康講座

健康の知識を高め、実践する方法を学ぶ講座です

●免疫力アップで健康に



自らの免疫力アップは、新型コロナウイルス予防にもかかせないものです。免疫力とは何か、何を食べたら免疫力はアップするのかなど具体的にご紹介。すぐに暮らしに取り入れる情報をお伝えします。

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Online Lecture of Health オンライン健康講座

健康の知識を高め、実践する方法を学ぶ講座です

- 腸活にも美容にも効く甘酒のすすめ



飲む点滴といわれ人気の甘酒ですが、どんな効果があるのかご存知ですか？この話を聞いたら、甘酒を飲まずにられない！甘酒の健康効果・そして自宅で簡単にできる甘酒の作り方をご紹介します。

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Online Lecture of Health オンライン健康講座

健康の知識を高め、実践する方法を学ぶ講座です

●ちよこつとダイエットのすすめ



ダイエットをしたいと思いながら、実行できない、リバウンドしてしまう…まずは2kgやせるところから始めてみませんか？ダイエットを成功させる食事のコツを学びましょうこちらで学んだ方をレコーディングダイエット部として3か月チームでチャレンジしていきます。

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Online Lecture of Health オンライン健康講座

健康の知識を高め、実践する方法を学ぶ講座です

●デトックスで体調管理



食べたものを排泄する体内循環は健康な身体を作る一歩。デトックスをすることでどんな健康効果があるか、またデトックス効果ある食材や食べ方などの知識得ることで、すぐに実践できるはず！

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Online Lecture of Health オンライン健康講座

健康の知識を高め、実践する方法を学ぶ講座です

- 夏バテ防止！フルーツビネガーを作ろう



夏になるとなんだか体調がすぐれない・・・そんなあなたにぜひご参加いただきたい講座。お酢はクエン酸サイクルが働き、疲れをとってくれます。お酢の健康効果、そして毎日飲んで夏バテ知らずのフルーツビネガーの作り方をご紹介します。

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Online Lecture of Health オンライン健康講座

健康の知識を高め、実践する方法を学ぶ講座です

●エイジングケアで若々しく



年と共に老化するのはしかたないのですが、ケアする方法を知れば、いつまでも若々しく過ごせます。歳だからとあきらめる前に、エイジングケアの食材を学び、アンチエイジングを目指しましょう！

Online Cooking School オンライン料理教室

健康につながる簡単で美味しい料理の作り方を紹介します

●味噌をもっと活用しよう～味噌レシピ



身近にある味噌は多くの料理に活かせます。洋食にも使える味噌レシピをご紹介します

Online Cooking School オンライン料理教室

健康につながる簡単で美味しい料理の作り方を紹介します

●ヘルシーメニュー塩麴活用法



塩麴の使い方を知るだけで、時短で旨みあふれる料理が作れるんですよ。塩麴の作り方、使い方をご紹介します。

Creating Employee Health by Company

企業が創出する、社員の健康

KenCo+健康経営プログラム

Online Cooking School オンライン料理教室

健康につながる簡単で美味しい料理の作り方を紹介します

●ヘルシーメニュー甘酒活用法



甘酒は飲むだけではなく、お料理にもデザートにも使えます。良いこと尽くしの甘酒！甘酒の活用法をご紹介します。