

# わたしの商工会議所活用法 「おもてなし規格認証」

静岡商工会議所は「会員・地域から頼りにされます。会議所を上手に利用されている会員の皆様から、会議所活用法をご紹介いただきます。

## 静岡健康食「駿河湾レシピ」と 「メディシェフ」の育成



ホテルクエスト清水  
代表取締役社長  
**竹内佑騎** さん  
電話 054-366-7101  
<http://hotelquest.co.jp/>  
<https://www.medi-chef.org/>

感激していただいた経験は初めてです。

今は、家族に1人が糖尿病または予備軍という時代です。家族と同じものを食べられないことは、本人も家族も辛い。そこで、医学の技術とおいしさの技術の掛け算によって、糖尿病の方はもちろん、健康な方もおいしく楽しめるレシピをつくりました。私たちのホテルで提供している「駿河湾レシピ」のフルコースは、糖質、カロリー、塩分などの条件をクリアしています。

このレシピを作成するにあたり、シェフは栄養学を学び、その結果、選択する食材や調理法を変えます。この取り組みを広めるため、医療、栄養、調理に関する知識を学び、健康食を提供する「メディシェフ」の育成に努めていますので、ぜひご活用ください。

数年前、地元の医療機関から、糖尿病患者むけの食事会の依頼を受けましたが、使つてはいけないと言われた食事・調理法を除くと、美味しい食事ができる食事を提供しています。

食事会の当日、料理は未完成でした  
が、マッシュポテトはダメと言われて、カリフラワーを同様に調理するなど、食事制限のある方が制限なく食べられるよう工夫しました。お客様は、涙を流して喜んで、シェフと握手し、「ありがとうございました」と言葉をかけていました。これほど

が増えました。料理人がホテルの取り組みを発信する機会も増えました。

こうした取り組みの成果のひとつが、

今回のおもてなし規格認証「★金認証（お客様の期待を超えるサービス提供者）」の認証です。お客様に喜んでいただけの食事をつくることは、私たちの働きがいにつながり、従業員の健康意識が高まり、職場への定着率が高まりました。おもてなしは、お客様のためだけのものではなくて、従業員をもてなす精神が大事だと気づかされました。

この取り組みを広めるため、医療、栄養、調理に関する知識を学び、健康食

「おもてなし規格認証制度」は、経済産業省が2020年東京オリンピック・パラリンピックに向けて、国内のサービス産業事業者のサービス品質を「見える化」するために創設しました。

「おもてなし規格認証」に登録しませんか？

私たちがお手伝いします！



三浦美由紀 白井康

観光・サービス課、会員サービス課

TEL054-253-5113 (観光・サービス課)

TEL054-253-5112 (会員サービス課)

<http://www.shizuoka-cci.or.jp/omotenashi/>



ホテルクエスト清水



静岡健康食「駿河湾レシピ」

健康に対する調査を行い、健康コースの食後のお客様の血糖値が改善するところが分かりました。この料理を提供することで、患者様と家族が同じ料理を楽しむ食事会

取得すると、日本政策金融公庫「観光産業等生産性向上資金」の貸付金利が減免されるなどのメリットがあります。静岡商工会議所では「おもてなし規格認証」を経営支援のツールとして活用し、県内商工会議所・金融機関等との協力のもと、県内企業の経営力向上を支援してまいります。