

【報道関係者各位】

SGH-15-11

 SAPPORO GRAND HOTEL

札幌グランドホテル

2015年4月30日

萬田記念病院×札幌グランドホテル 糖尿病予防応援ランチ(ブルーサークルメニュー)を共同開発

同メニューが『TABLE FOR TWO プロジェクト』にも同時参画！

2015年5月1日(金)～ ホテル内、3レストランでランチ販売開始

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都中央区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、札幌グランドホテル(札幌市中央区、総支配人:秋月清二)は、医療法人萬田記念病院(札幌中央区、理事長・院長:萬田直紀)の監修を受け、糖尿病やメタボリック予防を応援するランチメニュー(ブルーサークルメニュー)を2015年5月1日(金)より、ホテル内レストラン3店舗で販売を開始します。



チャイニーズダイニング 黄鶴のメニュー



医療法人萬田記念病院

11月14日の「世界糖尿病デー」に賛同し、昨年ホテル内レストラン ビックジョッキで販売を開始した「カロリーコントロールランチ」の販売好評に伴い、食事のカロリーを気にされているお客様にも、中華料理や和食でも安心して外食ができるメニューを、糖尿病専門の「萬田記念病院」との共同開発販売することとなりました。

各メニューは、ホテルの料理長と萬田記念病院の栄養士長とが総カロリー500 kcal以上～600 kcal未満、食塩相当量3g未満、エネルギー比率等を考え、味は勿論、量や栄養バランスのとれた健康に配慮したメニューに仕上げました。

また、同メニューは、開発途上国の子供達の学校給食への支援を行う『TABLE FOR TWO プログラム』に参画し、メニューの販売数に応じて当ホテルが1食につき20円を寄付し、世界の子供達の育成に貢献して参ります。

札幌グランドホテルは開業時より食文化の発信地として、また地域の人々の集まる場として歩んでまいりました。今後も当ホテルのレストランが皆様に食の喜びと発見をお届けし、多くの人々の集う場として地域に寄与できるよう、努めてまいります。 企画・概要は別紙の通りです。

◆◆◆「糖尿病予防応援ランチ(ブルーサークルメニュー)」概要◆◆◆

◆ガーデンダイニング 環楽(本館 4F)

ブルーサークルメニュー

【カロリーコントロール御膳】

旬のグリーンアスパラガスの胡麻和えや鰹のたたき、
季節野菜の炊合わせ、鰯の素焼など

目もお腹も満足いただけるメニュー

●おひとり様 ¥2,200

●11:30～14:00(ラストオーダー) 毎日

- ・エネルギー505 kcal ・食塩相当量 2.71g
- ・タンパク質 24.39g ・タンパク質エネルギー比 19.33%
- ・脂質 13.58g ・脂質エネルギー比 24.22%
- ・炭水化物 71.2g ・炭水化物エネルギー比 56.44%



◆チャイニーズダイニング 黄鶴(東館2F)

ブルーサークルメニュー

【カロリーコントロールランチ】

くらげのサラダや根菜と豚肉の蒸し物

お肉を使用しない麻婆茄子豆腐など、
油を抑えた中華料理。

●おひとり様 ¥2,200

●11:30～14:00(ラストオーダー) 毎日

- ・エネルギー588 kcal ・食塩相当量 2.74g
- ・タンパク質 28.97g ・タンパク質エネルギー比 19.69%
- ・脂質 15.99g ・脂質エネルギー比 24.46%
- ・炭水化物 82.16g ・炭水化物エネルギー比 55.85%



◆北海道ダイニング ビッグジョッキ(別館1F)

ブルーサークルメニュー

【カロリーコントロールランチ】

豚しゃぶ肉と春雨のサラダや小海老と法蓮草のスープ、
帆立貝と茸の昆布蒸しなどボリュームのあるヘルシーメニュー



●おひとり様 ¥1,300

●11:30～14:00(ラストオーダー) 毎日

●一日限定 10 食

- ・エネルギー517 kcal ・食塩相当量 2.62g
- ・タンパク質 28.97g ・タンパク質エネルギー比 19.69%
- ・脂質 15.99g ・脂質エネルギー比 24.46%
- ・炭水化物 82.16g ・炭水化物エネルギー比 55.85%

■ 医療法人 萬田記念病院 萬田直紀院長のコメント

国連は、「糖尿病の全世界的脅威を認知する決議」を2006年12月20日、国連総会で採択しました。

そのシンボルマークとしてブルーサークル(青い輪)は使用されております。厚生労働省の発表によると、

成人の5人に一人が糖尿病の可能性があると強く疑われるとのこと。糖尿病やメタボの患者さんたちはもちろん、私たちの健康は毎日の食事が大切です。一方、食事は安心しておいしく楽しく食べる事も大事です。しかし、外食時には何をどのぐらい食べてよいのかいつも困ってしまいます。そのため、つい食べ過たりおにぎりや麺類だけになりがちです。今回、札幌グランドホテルと共同で、低カロリー低塩分で、

しかも安心しておいしく楽しく食べられる中華料理や和食ランチを開発しました。健康を守りおいしく食べられる食事をお試しください。



医療法人 萬田記念病院 日本糖尿病学会認定教育施設 院長 萬田直紀

■ 医療法人 萬田記念病院 太田清美管理栄養士長のコメント

今回老舗中の老舗グランドホテルさんとブルーサークルメニュー作成にかかわらせていただくという貴重な機会をいただきました。

当院の患者様にも外食で悩まれる方が非常に多いと感じます。

札幌市でも栄養成分表示協力店を募集していますが料理自体を考慮し、安心して残さず全て食べても構わないしかも老舗ホテル料理長考案の料理となればどんなに治療食としての幅が広がることでしょう。

糖尿病食は健康食とも云われます。糖尿病の方も健康な方もぜひ一緒にお楽しみいただければと思います。

■医療法人萬田記念病院 概要

名称: 萬田記念病院 糖尿病センター

日本糖尿病学会認定教育施設

日本透析医学会認定教育関連施設

日本眼科学会専門医制度研修施設

理事長・院長: 萬田直紀

所在地: 〒060-0062 北海道札幌市中央区南2条西1丁目

お問合せ: TEL: 011-231-4032

診療科目: 糖尿病センター・内科・糖尿病内科・眼科・腎臓内科（人工透析）・消化器内科（内視鏡）

URL: <http://www.manda.or.jp/>

萬田記念病院には、糖尿病センター、一般内科、消化器内科、腎臓内科（血液透析）、眼科があり、ヘリカルCT、各種エコー、胃や大腸内視鏡、血液透析装置、眼科レーザー治療装置など最新医療機器を備えています。また、カルテや各種検査データ、レントゲン画像は電子化され、最先端の医療を行っております。

当院は、札幌で一番の中心部にあり、あらゆる手段の交通便がよく、都心の糖尿病センターとして日常診療を行っており、合併症も含めた糖尿病のトータルケアのため多数の専門医や多くの糖尿病療養指導士が常勤しております。

■札幌グランドホテル 概要

名称: 札幌グランドホテル

所在地: 〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西4丁目

お問合せ: TEL: 011-261-3311

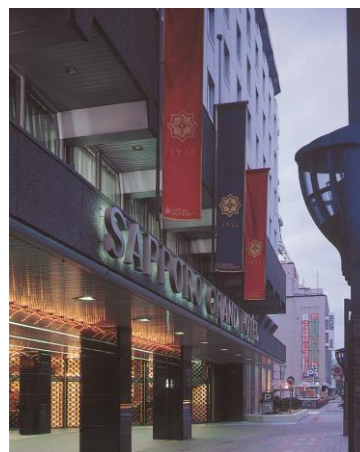
開業: 1934年12月11日

構造: 地上17階・地下2階

客室数: 504室・932名

URL: <http://www.grand1934.com>

Facebook: <http://www.facebook.com/grand1934/>



札幌グランドホテルは、故、秩父宮殿下提唱のもと、政財界の応接室、市民の社交場として1934年に誕生し、「北海道初の本格的洋式ホテル」として、西欧文化の窓口という役割を担い続けております。1951年5月に北海道初の政府登録国際観光ホテルとなり、1978年6月には日本初のベルパーソン(女性)が登場するなど、常に時代の先駆者として歩み続けております。

※札幌グランドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

■グランビスタホテル&リゾートについて

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業、物販事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都中央区新川1-26-9

創立: 1958年8月27日 資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-3297-8611 URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル ホテル大阪ベイトワー 熊本ホテルキャッスル 銀座グランドホテル

章月グランドホテル 黒部観光ホテル 白良荘グランドホテル 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート72

ホテルゆもと登別 ホテル・ザ・ルーテル 佐野ハイウエイレストラン 足柄ハイウエイレストラン 大津ハイウエイレストラン 熱海ビーチライン