

スマートミール®(略称 スマミル)とは？

詳しい情報はこちらからご覧いただけます！

ホームページを見る



スマートミールとは？



くしろ 駒形家



☑ バランスの良い食事を取りたい方へ



食の街「釧路」でめざすのは、
**栄養とおいしさの
両取り**



☑ 健康な体づくりをしたい方へ



☑ エネルギーや塩分が気になる方へ



☑ たくさんの人が集まる会議・会合の場にも

タッグを組んで、
本当に美味しい健康訴求型弁当を開発！

日々の健康を
サポートする

えいよう弁当

えいようラボラトリ



くしろ駒形家

えいようラボラトリ
管理栄養士
佐々木 可奈恵

美味しいのは当たり前！



くしろ駒形家
取締役部長
江崎 雄司

釧路の皆さまに、いつまでも健康で、おいしいものを楽しんでいただきたい。その願いを込めて開発しました。
協力を仰いだのは、えいようラボラトリさん。何を引き、何を足すか。意見を出し合い、試作を重ね、完成させました。
栄養とおいしさの両取りは、完食によって達成されます。ご自身に合ったお弁当をお選びください。

現在、**スマートミール®** 認証を申請中です。

管理栄養士のコメント

食塩相当量との闘いになるのでは、という当初の予想は早々に覆されました。駒形家さんの味付けはすでに、スマートミール®の適正範囲にあったからです。「えいよう弁当」は、適塩のコツや適正量を知ることができるおいしい教科書。本品は、釧路の持続可能性を高めます。

えいよう
ラボラトリ

企業スローガンは「めざすのは、栄養とおいしさの両取り」。専門が異なる管理栄養士2人が2022年に設立。法人や自治体が抱える栄養課題の解決に向け、栄養科学に基づくコンサルティングを行っています。

HPはこちら！



実際にえいよう弁当を食べた人の感想



釧路市在住／70代男性
豊富な品数で体も心も満たされるお弁当です。
食べて健康になれる幸せを感じます。



釧路市在住／40代男性
忙しい日も手軽に栄養補給ができて嬉しい！
健康を気にする世代には、ぜひおすすめしたいです。



釧路市在住／20代女性
しっかりとした食感・味付けで、毎日でも
食べたいと思えるお弁当です。

商品詳細は裏面をご覧ください。

スマートミール®(略称 スマミル)とは？

※スマートミールとは、一食の中で、主食・主菜・副菜が揃い、野菜がたっぷり。食塩のとり過ぎにも配慮した、健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。

※スマートミールだけで健康になったり、生活習慣病が予防できるわけではありません。健康づくりには、スマートミールのような栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かし、禁煙、節酒を心がけるなど、適正な生活習慣が重要です。また、現在治療を受けておられる方は主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。

HPはこちら



スマートミールとは



スマートミールの
詳しい情報は
こちらから

スマートミール® 認証! 「えいよう弁当」全3種類、堂々完成!!

ご自身に見合ったお弁当をお選びください。

えいよう弁当 二段 健爽 [しっかり]

栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい男性や女性の方へ



十穀米ごはん ささみと胡瓜の梅和え

一段目



玉子焼き ぶりの照り焼き

二段目



エネルギー
800kcal

一人前

¥4,200

税込 ¥4,536

たんぱく質	脂 質	飽和脂肪酸	炭水化物	食塩相当量	野菜等重量
34.1g	21.5g	5.74g	116.2g	3.2g	208g

●主食量 180g

えいよう弁当 一段 和伴 [ちゃんと]



栄養バランスを考えて「ちゃんと」食べたい一般女性の方へ

お品書き

- 十穀米ごはん
- 玉子焼き
- 菊かつお
- さつま芋のレモン煮
- 煮物 ■紅葉鮓
- 鮭の幽庵焼き
- 天ぷら ■ごま豆腐
- 牛しゃぶしゃぶ

エネルギー
587kcal

たんぱく質	26.2g
脂 質	14.1g
飽和脂肪酸	3.65g
炭 水 化 物	88.1g
食塩相当量	2.3g
野菜等重量	174g

●主食量 150g

一人前 ¥2,400

税込 ¥2,592

えいよう弁当 一段 和伴 [しっかり]



栄養バランスを考えて「しっかり」食べたい男性や女性の方へ

お品書き

- 十穀米ごはん
- 玉子焼き
- 菊かつお
- さつま芋のレモン煮
- 煮物 ■紅葉鮓
- ぶりの照り焼き
- 天ぷら ■ごま豆腐
- ささみと胡瓜の梅和え
- 牛しゃぶしゃぶ

エネルギー
693kcal

たんぱく質	29.4g
脂 質	17.7g
飽和脂肪酸	5.05g
炭 水 化 物	102.6g
食塩相当量	2.6g
野菜等重量	184g

●主食量 180g

一人前 ¥2,400

税込 ¥2,592

選べるお肉! 「牛しゃぶしゃぶ」または「阿寒ポークのしゃぶしゃぶ」が選べます!

「阿寒ポークのしゃぶしゃぶ」の栄養価等はHPに掲載しております。

◎ご注文は商品受取の“前日”までお願いいたします。※市場の状況により料理内容が変更になる場合がございます。

ご注文はお電話またはWEBからお気軽に!

くしろ 駒形家

釧路市栄町6丁目2番地(栄町平和公園横)

株式会社 くしろ あぶり家

TEL

0154-24-4658

受付時間
11:00~18:00

WEB

<https://www.komagataya.com/>

[24時間受付]

ご注文完了後は「ご注文確認メール」をお送りします。
※メールが届かない場合はお手数ですが、上記電話までご連絡ください。



スマホから
ご注文の方は
こちら!



「阿寒ポークのしゃぶしゃぶ」をお選びになった場合の栄養価

和倅（ちゃんと）
豚しゃぶしゃぶ

エネルギー	587kcal
たんぱく質	25.5g
脂質	14.5g
飽和脂肪酸	3.88g
炭水化物	87.8g
食塩相当量	2.3g
野菜等重量	174g

主食量 150g

和倅（しっかり）
豚しゃぶしゃぶ

エネルギー	693kcal
たんぱく質	28.5g
脂質	18.3g
飽和脂肪酸	5.32g
炭水化物	102.2g
食塩相当量	2.6g
野菜等重量	184g

主食量 180g

健爽（しっかり）
豚しゃぶしゃぶ

エネルギー	800kcal
たんぱく質	33.3g
脂質	22.0g
飽和脂肪酸	6.01g
炭水化物	115.9g
食塩相当量	3.2g
野菜等重量	208g

主食量 180g

えいよう弁当

お品書き

健爽

一けんそうー

しっかり 二段

エネルギー
800kcal

栄養バランスを考えて「しっかり」
食べたい男性や女性の方向け



- 十穀米ごはん
- 茶碗蒸し
- 天ぷら
- ごま豆腐
- ささみと胡瓜の梅和え
- 牛又は阿寒ポークのしゃぶしゃぶ

牛しゃぶしゃぶ	
たんぱく質	34.1g
脂 質	21.5g
飽和脂肪酸	5.74g
炭水化物	116.2g
食塩相当量	3.2g
野菜等重量	208g

●主食量 180g



- はも新文
- さつま芋のレモン煮
- 筍かつお
- 玉子焼き
- ぶりの照り焼き
- 煮物
- 紅葉麩

阿寒ポークのしゃぶしゃぶ	
たんぱく質	33.3g
脂 質	22.0g
飽和脂肪酸	6.01g
炭水化物	115.9g
食塩相当量	3.2g
野菜等重量	208g

●主食量 180g



和伴

一わこうー

ちゃんと 一段

栄養バランスを考えて
「ちゃんと」食べたい
一般女性の方向け

エネルギー
587kcal



和伴

一わこうー

しっかり 一段

栄養バランスを考えて
「しっかり」食べたい
男性や女性の方向け

エネルギー
693kcal

- 十穀米ごはん
- 玉子焼き
- 筍かつお
- さつま芋のレモン煮
- 煮物
- 紅葉麩

牛しゃぶしゃぶ	
たんぱく質	26.2g
脂 質	14.1g
飽和脂肪酸	3.65g
炭水化物	88.1g
食塩相当量	2.3g
野菜等重量	174g

●主食量 150g

- 鮭の幽庵焼き
- 天ぷら
- ごま豆腐
- 牛又は阿寒ポークのしゃぶしゃぶ

阿寒ポークのしゃぶしゃぶ	
たんぱく質	25.5g
脂 質	14.5g
飽和脂肪酸	3.88g
炭水化物	87.8g
食塩相当量	2.3g
野菜等重量	174g

●主食量 150g

- 十穀米ごはん
- 玉子焼き
- 筍かつお
- さつま芋のレモン煮
- 煮物
- 紅葉麩

牛しゃぶしゃぶ	
たんぱく質	29.4g
脂 質	17.7g
飽和脂肪酸	5.05g
炭水化物	102.6g
食塩相当量	2.6g
野菜等重量	184g

●主食量 180g

- ぶりの照り焼き
- 天ぷら
- ごま豆腐
- ささみと胡瓜の梅和え
- 牛又は阿寒ポークのしゃぶしゃぶ

阿寒ポークのしゃぶしゃぶ	
たんぱく質	28.5g
脂 質	18.3g
飽和脂肪酸	5.32g
炭水化物	102.2g
食塩相当量	2.6g
野菜等重量	184g

●主食量 180g

※市場の状況により料理内容が変更になる場合がございます。

くしろ 駒形家

釧路市栄町6丁目2番地(栄町平和公園横)

TEL.0154-24-4658

- 営業時間 昼 11:00~14:30 [L.O 13:30]
夜 17:00~21:30 [L.O 20:30]
- 定休日 毎週月曜日

ご購入はこちらから



スマートミールとは？

健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事のこと。
つまり一食の中で、**主食・主菜・副菜**が揃い、**野菜**がたっぷり
食塩のとり過ぎにも配慮した食事のことです。

Smart Meal スマートミール		ちゃんと 450 ～ 650kcal 未満	しっかり 650 ～ 850kcal 八訂の場合 620 ～ 850kcal
1食当たりの基準		★ 栄養バランスを考えて「ちゃんと」 食べたい一般女性の方向け	★ 栄養バランスを考えて「しっかり」 食べたい男性や女性の方向け
主食	飯，パン，めん類（飯の場合）	150 ～ 180 g（目安）	170 ～ 220 g（目安）
主菜	魚，肉，卵，大豆製品	60 ～ 120 g（目安）	90 ～ 150 g（目安）
副菜	野菜，きのこ，海藻，いも	140 g 以上	140 g 以上
食塩相当量		3.0 g 未満	3.5 g 未満

基準の詳細・科学的根拠はホームページ（<https://smartmeal.jp/>）でご確認ください。

★ 日本人の食事摂取基準（2025 年版）に掲載された一日の推定エネルギー必要量の 1/3 量を適正として考えた場合の例です。
必要なエネルギー量は個人によって、また日々の活動量によって異なります。体重や体格の変化をみながら、食事の選択を調整しましょう。

※ スマートミールだけで、健康になったり、生活習慣病を予防できるわけではありません。
健康づくりには、スマートミールのような、栄養バランスのとれた食事を継続的に食べ、積極的に身体を動かし、禁煙、節酒を心がけるなど、
適正な生活習慣が重要です。また、現在治療を受けておられる方は、主治医にご相談の上、スマートミールをご利用ください。

スマートミールの審査・認証は、以下の学会等で構成される認証審査委員会が行っています。

健康な食事・食環境コンソーシアム認証審査委員会

日本栄養改善学会・日本給食経営管理学会・日本高血圧学会・日本糖尿病学会

日本肥満学会・日本公衆衛生学会・健康経営研究会・日本健康教育学会

日本腎臓学会・日本動脈硬化学会・日本補綴歯科学会・日本がん予防学会



ホームページ



Smart Meal の略称 **スマミル®**

詳しくはホームページでご確認ください



スマートミールとは