

(報道資料)

**こころの健康づくりをコンセプトにした新業態「タニタカフェ」を本格展開
旗艦店を東京・有楽町に2018年5月下旬オープン
有機野菜を使ったオリジナルメニュー提供で楽天株式会社と提携**

2018年3月8日

株式会社タニタ

健康総合企業の株式会社タニタ（東京都板橋区前野町1-14-2、社長・谷田千里）は、健康的な食を提供する「タニタ食堂」に続き、このたび新業態となる「タニタカフェ」を本格展開することとなり、その旗艦店となる都内1号店「タニタカフェ有楽町店」を2018年5月下旬にJR有楽町駅構内のルミネストリート内にオープンします。タニタカフェは、「楽しさ」や「心地よさ」といった「こころの健康づくり」につながるエッセンスをふんだんに採り入れた新しいスタイルのコンセプトカフェ。20代-30代の女性をメインターゲットに、旬の有機野菜をたっぷりと使用したオリジナルメニューを提供し、「日々の暮らしの中で、自然と健やかになっていく」新しいカフェの楽しみ方を提案します。メニューの提供にあたっては、楽天株式会社（東京都世田谷区玉川1-14-1、会長兼社長・三木谷浩史）と食分野で提携。同社が展開する農業事業「Rakuten Ragri」（以下、Ragri）に参画する生産者から直送された旬の有機野菜を使ったサラダやフオー、スムージーなど、ヘルシーとトレンドを兼ね備えたオリジナルメニューを提供します。

タニタカフェの特徴の一つが「楽しくておいしいヘルシーメニュー」をコンセプトとしたオリジナルメニューです。タニタではメニューの検討にあたり、味わいが豊かな旬の有機野菜に着目。野菜を1品あたり7-8種類と豊富に使った「有機野菜ともち麦のサラダボウル」や「有機野菜と和だしの米麺（フオー）」など、有機野菜のおいしさを引き出すメニューを開発しました。このほか、一汁三菜のワンプレートランチやスイーツの提供も予定しています。ドリンクメニューでは、ポリフェノール的一种であるクロロゲン酸を通常のコーヒーの約2倍含むタニタオリジナルのブレンドコーヒー「タニタコーヒー プレミアムブレンド」を中心に、食感にこだわった「噛む」スムージー「カムージー」などを提供します。いずれのメニューもヘルシーなだけでなく、流行のカフェメニューをタニタ食堂のメソッドでアレンジ。カロリーや塩分などは、タニタ食堂の基準にとらわれることなく、「おいしさ」や「楽しさ」に重きを置くとともに、旬の有機野菜のおいしさを楽しみながら、1日に必要な野菜量を摂りやすくするよう工夫しました。一方、店内は木目調などの



ナチュラルなデザインを採用。落ち着いた照明やヒーリング効果のある音楽、アロマなどによって、交感神経に働きかけてリラックスを促します。このほか、タニタの通信機能を持つ活動量計をポイントカードとし、歩数に応じて特典が受けられるポイントサービスを有楽町店のオープンと同時にスタートします。

メニューに使用するR a g r iの有機野菜は、一般に難しいとされる無農薬や無化学肥料の農法にこだわり、「有機JAS認定」を取得しています。R a g r iではカット野菜についても同様に「有機JAS認定」の基準に則った洗浄方法を採用し、有機野菜の加工、流通にも取り組んでいます。タニタでは旬の有機野菜が持つおいしさはもちろん、同社の取り組みや品質管理の高さに着目し、今回の提携が実現しました。今後タニタと楽天では、有機野菜を使ったカップサラダなどを共同で開発し、タニタカフェの店頭をはじめ、スーパーマーケットやインターネットなどを介して販売していく計画です。

タニタでは、健康づくりには「からだの健康」と「こころの健康」のバランスが大切であると考えています。特に毎日の食事は、健康的なからだづくりに重要な要素である一方、おいしく楽しんで食べる時間も、こころの健康には欠かせません。そこでタニタでは、食堂事業に次ぐ柱として、より多くの方に健康的なメニューを気軽に楽しんでもらえる業態として、利用者の裾野が広いカフェ業態に着目。2014年に新潟県長岡市にプロトタイプとなる店舗をフランチャイズ出店するほか、異業種とのコラボレーション店でのメニュー提供などを通じて、運営ノウハウの蓄積や提供メニューの充実を図ってきました。今回、これらの基盤が整ったことから「フランチャイズ店」「メニュー提供店」の2方式での店舗展開を本格化することを決定しました。そのモデルとなるのが今回オープンする「有楽町店」です。同店の運営は、共同でタニタカフェの業態開発に取り組んでいる飲食店開業・経営コンサルティング会社の株式会社オペレーションファクトリー（大阪府大阪市西区北堀江1-12-10、社長・笠島明裕）が担当します。

今後タニタでは、タニタカフェをタニタ食堂と並ぶ食事業の柱に据え、フランチャイズ店のほか異業種とコラボレーションしたメニュー提供店として、小売店や飲食店、セレクトショップ、スポーツジム、クリニックなどに併設する店舗を展開。2022年度までに二つの出店スタイル合計で、全国に100店舗を展開していく計画です。同時に、オフィス向けコーヒーサービスの提供にも取り組んで行く予定です。

タニタではこのような取り組みを通じ、さまざまな層の生活者が実践しやすい多様な「健康的な食習慣」を提案し、国が掲げる「健康寿命の延伸」に寄与していきたいと考えています。



「タニタカフェ有楽町店」の完成予想図（イメージ）



食感にこだわった「噛む」スムージー「カムージー」



野菜を楽しくおいしく食べられる「有機野菜ともち麦のサラダボウル」

お客様からのお問い合わせ先

株式会社タニタ お客様サービス相談室
ナビダイヤル: 0570-099655
受付時間: 平日9:00-18:00

報道資料に記載されている情報は発表日現在のものです。このため、時間の経過あるいは後発的なさまざまな事象によって、内容が予告なしに変更される可能性があります。あらかじめご了承ください。