

●●● 健ナビ薬樹薬局 ●●●
(神奈川県川崎市)

病院と共催
減塩や低カロリーで生活習慣病予防
ヘルシーで「管理栄養士の料理教室」
美味しいで

減塩や低カロリーで生活習慣病予防



減塩法など管理栄養士の説明を真剣にメモする



参加者に焦げ付きにくい焼き方などワンポイントアドバイス

首都圏を中心に展開する保険薬局チェーンの薬樹が社会医療法人財団 石心会川崎幸病院（川崎市幸区）と料理教室を幸市民館で共催。以前より地域生活者向けの健康イベントを積極的に行なってきた川崎幸病院が薬樹に「管理栄養士がヘルシーメニューレシピを教える料理教室を開きたい」と提案し、実現となった。病院近隣の健ナビ薬樹薬局に勤務する管理栄養士3人が、参加者に楽しく健康レシピを指導し、合わせて保険薬局で管理栄養士による栄養相談が気軽に受けられることを啓発した。

今回の献立は、豆腐のヘルシーケーキ、鶏肉の洋風ホイル焼き、野菜スープ、クリスマスツリーに見立てたポテトサラダで、ダイエットや生活習慣病対策に有効な

参加者「薬局で栄養相談も受けてみたい」

減塩ヘルシーメニューながらもクリスマスにふさわしい楽しいもの。「砂糖と同じくらいの甘さでカロリーが半分のマービー粉末」や「薄味でも食欲を増進するニンニク使用で減塩」などのワンポイントアドバイスを参加者は真剣にメモしていた。

管理栄養士の難波友美さん（健ナビ薬樹薬局 鹿島田）は「健康意識が高い方ばかりなので、レシピを自宅に取り入れてくれるでしょう。これをきっかけに薬局にも顔を出していただけたら嬉しい」と、初めての料理教室に期待を抱く。

60代の主婦は「教えてもらった減塩方法やマービー粉末は普段の料理に取り入れたい。このような料理教室は毎月開催してほしい。薬局にも行ってみたい」と話す。

川崎幸病院・広報の小堀仁さんは「高齢社会となれば病院側から地域に出向き健康を守っていく姿勢も大切。薬局とのヘルシー料理教室もその一環」と今後も連携していく考えだ。一方、薬樹・広報

店内スナツプ



普段は店内で栄養相談を受けており、「処方箋がなくても来店できる調剤薬局」をめざす



室の古明地広挙さんも「イベント等を通じ管理栄養士と参加者が触れ合うことで、地域の健康にさらに貢献していく」と“健ナビ”（健康のナビゲーター）を実践していく方針である。



出来あがった料理は「ヘルシーな上に美味しい」と大好評。ポテトサラダは減塩とは思えない味



質問に答える管理栄養士は「調理に詳しくてビックリ」



「自宅でも作ってみます」と笑顔の参加者

ドラッグストア&ファーマシーの経営情報誌

Drug Business

月刊ドラッグビジネス



2015
No.219

実践特集

2015 DgS収益アップ策

健食対応と〃御用聞き販売〃で活路

2015年のDgS業界、収益アップ策のトップは機能性表示が認められる健康食品で専門性の発揮だ。戦略が功を奏すればOTCに替わるドラッグストアのメインカテゴリとなりうる。それと、高齢社会や狭小商圈、買い物難民、ネット販売など経営環境の激変に鑑みれば生活者宅に出向く“HBC(ヘルス&ビューティケア)御用聞き販売”が現実味を帯びていく。



病院とコラボで料理教室を開催し、「薬局の管理栄養士の存在感を示した

地域密着活動 健ナビ薬樹薬局
管理栄養士の料理教室

読んで接客 (他店に学ぶ)

売れ筋ベスト20 (皮膚用薬等6分野)

中小DgS企業の戦略 湘南薬品
高齢者向け宅配サービス

特集 ジェネリックとDgS調剤

販売最前線 花粉症