

## NOK 福島事業場、「適しお」活動で福島市と連携 社員食堂にて減塩メニューを提供、健康づくりをサポート

NOK株式会社（本社：東京都港区芝大門、代表取締役 社長執行役員 グループ CEO：鶴 正雄、以下「NOK」）は福島市の減塩推進活動「適しお」と連携し、2025年1月から3月まで、NOK 福島事業場（福島県福島市）の社員食堂で「適しおメニュー」を提供します。

「適しお」は、福島市が推進する健都ふくしま創造事業「一人ひとりの健康づくりを応援する食環境の整備」の一環として、地域の健康づくりを支援する取り組みの一つです。NOKは、本取り組みを通じ、社員の健康的な食生活を応援し、健康づくりをサポートします。



NOK 福島事業場 社員食堂「適しお月間」の様子

NOK 福島事業場は、昨年11月より「適しおサポーター」に登録し、今回、サポーターとして初めて社員食堂で「適しお」メニューを提供いたします。1～3月までを「適しお月間」とし、食塩摂取量を削減するため、期間内は日替わりの4つのメニューのうち、1メニューは食塩量を2.5gに抑えた「適しおメニュー」、残りのメニューには減塩の調味料を使用します。「適しおメニュー」は、福島市の協力の下、策定しました。

「適しお」を通じて社員一人ひとりの健康的な食習慣の定着と意識向上を図るため、減塩に関する学びを深める展示を社内に設置、また、アンケートにて社員の意見を集め、活動に反映していきます。

NOK 福島事業場は、今後も福島市とともに「適しお」活動を推進し、社員の健康増進につなげていきます。

リリースに関するお問い合わせ

NOK株式会社 CEO オフィス コーポレートアフェアーズ コーポレートコミュニケーション部

TEL:03 - 5405 - 6372 Mail: mb\_nok\_corporate\_affairs@jp.nokgrp.com

## ■ NOK 福島事業場にて提供する「適しお」メニュー例

- ・ 鶏肉のソテー胡麻ソースセット、こんにゃくと高菜のピリ辛炒め煮、麦ご飯、スープ
- ・ 1食分の野菜が摂れる酢豚、海藻サラダ、マンナン入りご飯、スープ
- ・ 鶏肉のレモン醤油照り焼き、ブロッコリーのマスタードマヨ和え、十五穀米、スープ
- ・ タラのマリネ、ひじき煮、麦ご飯、スープ
- ・ 豚肉と野菜のうまみ焼きづけ、ピーマン卵炒め、マンナン入りご飯、スープ



「適しお」メニュー例

## ■ 「適しお」について

福島市は、「一人ひとりの健康づくりを応援する食環境の整備」の一環として、「適しお（適切な量の塩分でおいしく食べる＝減塩）」の取り組みを推進、普及活動を実施しています。福島県は、平均塩分摂取量が全国平均を上回っています。その状況を変えるべく、「適しおサポーター」として地域の企業・学校・団体と連携し、共に推進することで、地域の皆さまの健康を守ることを目的としています。

- ・ 福島市 HP：[https://www.city.fukushima.fukushima.jp/hoken-chiiki-hoken2/kenko/tekienn\\_mark.html](https://www.city.fukushima.fukushima.jp/hoken-chiiki-hoken2/kenko/tekienn_mark.html)

## ■ NOK 株式会社

NOK グループは「Essential Core Manufacturing — 社会に不可欠な中心領域を担うモノづくり」を掲げ、豊かな社会の根幹となる「安全」と「快適」を支えています。15の国と地域に所在するグループ93社、約38,000人で、積み重ねた基礎研究に基づく製品開発、高品質での大量・安定生産を実現しています。自動車をはじめとするモビリティ、PC やスマートフォンに代表される電子機器、OA 機器、医療・ヘルスケア機器、産業用ロボット、そして人工衛星など、あらゆる産業分野に技術・製品を提供し続けます。

## ■ NOK 株式会社 福島事業場について

NOK 福島事業場では、NOK の祖業であり、国内の自動車向けシェア 70%を誇るシール製品「オイルシール」を生産。オイルシールは、密封と潤滑を両立する機能部品で、自動車だけではなく、建設機械、農業機械、鉄道車両や産業用ロボットまで幅広く活躍しています。

所在地：福島県福島市永井川字統堀 8