

ごあいさつ



食べるとは、なんと人間らしくて生々しい営みでしょうか。いつ、どこで、誰と、何を、どのように食べようと、経口摂取された食品はいつの間にか消化され、吸収された栄養素はダイナミックに生命活動を営みます。

快楽という側面がある以上、食行動はたいてい徐々に習慣化されていきます。その先にあるのは今と変わらぬ健康か。それとも。

生活習慣病とは言い得て妙ですが、食行動の少しの変容は病気をきっと遠ざけます。治すことのできるのですから。

会社設立にあたり、私たちはそれぞれのフィールドで訓練してきたことを持ち寄りしました。岡本の専門である食品学は、食品側から栄養学を見ます。一方、佐々木が得手とする栄養ケアの視点は、人間側にある。広い栄養学の端と端に位置しながらも、関係性は相互補完的です。

弊社のサービスの多くは日本社会において新芽です。でも、やってみます。

地域社会が管理栄養士を使いこなす様を見てみたい。おいしさ日本一のこの地域を、健康日本一にしたい。

めざすのは栄養とおいしさの両取りです。

えいようラボラトリ合同会社

代表社員 岡本匡代・佐々木可奈恵



Mission

果たしたい使命

栄養の力を地域社会に届ける



Vision

目指す未来像

健康で幸せな地域社会を実現する



Value

大切にしたい価値観

栄養科学に誠実である

代表社員

佐々木 可奈恵

ささき かなえ
sasaki kanae



修士(学術)。管理栄養士。ケアマネジャー。

専門：栄養ケア

学歴：天使短期大学卒業
放送大学大学院修了

職歴：療養型病院の栄養管理にのべ20年。途中、在宅介護のケアマネジャーを2年。2013年からは短大講師で栄養士養成課程の調理学系の講義と実習を担当し2021年准教授職で退職。2022年起業

社会活動：(公社)北海道栄養士会創根支部長(2019～22)

得意な分野：

- ・生活習慣病の予防食と治療食
- ・フレイルの予防食
- ・栄養管理、給食管理
- ・調理実習・治療食、介護食、エソシカ肉料理、地域食材料理

岡本 匡代

おかもとまさよ
okamoto masayo



博士(農学)。管理栄養士。

専門：食品化学、エソシカ利活用

学歴：相模女子大学卒業
岩手大学大学院修了

職歴：26年間短大教員。栄養士養成課程の食品学、基礎栄養学、生化学など基礎領域の講義と実験、プレゼン指導科目などを担当し2021年に教授職で退職。2022年起業

受賞：北海道畜産学会賞(共同、2007)

著書：新編標準食品学各論(医歯薬出版)など食品学領域に4冊

社会活動：エソシカを中心に行政機関の委員、産官連携実績多数。複数の学会誌の査読

得意な分野：

- ・食品成分、栄養素、おいしさ、地域食材、食品衛生
- ・プレゼン指導
- ・化学実験、微生物実験

栄養の力を地域社会に届ける えいようラボラトリ合同会社

(公社)日本栄養士会認定機能強化型認定栄養ケア・ステーション
釧路えいようクリニック併設

〒085-0833

北海道釧路市宮本1-5-26 大三堂マンション3-2

営業時間 9:00～17:00 土日祝定休

電話・Fax 0154-65-8359

携帯 080-8349-9152

メール eiyolabo1@gmail.com

お問い合わせ・お申し込み <https://eiyolabo.com/>

YouTube チャンネル <https://www.youtube.com/@eiyolabo>

お問い合わせ
お申し込み



YouTube
チャンネル



おいしさ日本一のこの地域を
健康日本一にしたい。

研究教育経験と臨床経験が
豊富な管理栄養士がタッグを組みました。
食と栄養に関するあらゆるお悩みをサポートします。
地域資源の新たな可能性も提案します

事業内容

健康栄養コンサルティング

セミナー講師

安全大会、勉強会、エソシカ活用、プレゼン研修。
「管理栄養士の観点から何か話してほしい」、
「とにかく聞き手がおもしろがる話を頼みたい」など、
医療者様向けでも一般様向けでもお気軽にご相談ください。



健康経営のための食行動変容サポート(法人様向け)

貴社員の生活習慣病の一次予防に管理栄養士を使いませんか。
「健康診断結果」と「食物摂取頻度調査」に基づいて
全社的な健康課題を抽出し、
達成可能な最終目標ならびに毎年の小目標をご提案。
多様に働きかけて全社的な食行動変容を促していきます。



栄養学術コンサルティング

「人気メニューを健康志向にしたい」、「減塩メニューを変えたい」
「栄養学に基づくキャッチコピーを付けたい」
「新商品を開発したい」など管理栄養士のアドバイスが
ほしいときはありませんか？ 地域食材の可能性は、
栄養学の要素を足すだけで無限に広がります。



出典：https://furusato.ana.co.jp/

給食コンサルティング(サ高住様向け)

栄養管理と衛生管理を一手に請け負います。
献立はクラウド型給食システムで共有。
減塩食や嚥下食などにも対応します。
定期訪問ではミールラウンドや衛生チェックを行います。



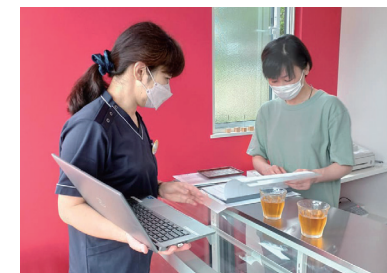
栄養・調理教育コンサルティング(グループホーム様向け)

ベテラン管理栄養士に相談したい場面、ありませんか？
年間契約またはスポットでサポートします。



小規模事業者 HACCP サポート

原則としてすべての食品等事業者には「HACCPの考え方を取り入れた衛生管理」が義務づけられています。衛生管理計画案、実施記録票ならびに帳票案の作成をサポートします。



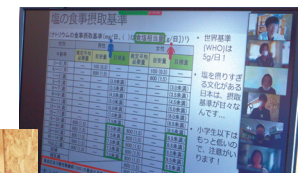
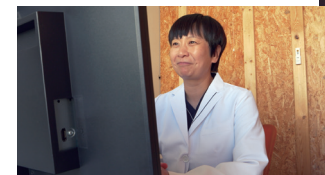
食品表示案作成サポート

食品表示ラベル案の作成、栄養成分計算代行および栄養成分表示案作成を行います。

オンライン講座

- 三大栄養素の消化吸收復習講座
- プレゼンスキルアップ演習講座
- 研究入門演習講座

主に管理栄養士らメディカルスタッフの方向けの講座です。
弊社ウェブサイトからどうぞ。



地域資源を活かしたエシカルコスメ

食品も化粧品も生物資源化学。
20年以上研究対象としてきたエソシカなどの未利用部位からエシカルコスメ原料を製造します。
新しい釧路土産です。

