

報道関係者各位

2016年6月9日
ライフロボ株式会社

月額 980 円で栄養素を完全管理！ レストラン向け栄養素解析クラウド 「ShokuLab（食ラボ）」正式版を、6/9 にリリース ～看板、メニュー説明に… “目で見てわかる”栄養素シートを出力可能～

ライフロボ株式会社（本社：東京都港区、代表取締役社長：田辺顕能）は、レストランなど飲食店の料理に含まれる200種類以上の栄養素を解析し、看板やメニュー表など販促用のシートを作成できる、レストラン向け栄養素解析クラウドサービス「ShokuLab（食ラボ）」正式版を2016年6月9日（木）にリリースいたします。本サービスは各種PC、タブレット対応です。料金は月額980円（税抜き）でご利用いただけます。

「ShokuLab（以下、食ラボ）」 URL：<http://shokulab.jp/> レストラン向け（PC/タブレット版）

<本プレスリリースの内容>

- どんな料理も栄養素と効能を分析！ 低コストで栄養素を可視化する「食ラボ」
- 医師・河村 優子氏に聞く、飲食店に「食ラボ」利用がおすすめできる理由

「食ラボ」は、レストランやショップの料理の栄養素をフル解析し、メニュー情報の説明にご利用いただけるクラウドサービスです。PCやタブレットから「食ラボ」にメニューを入力すると、料理に含まれている五大栄養素およびその他200種類以上の栄養素を解析可能。“アンチエイジングに良い”“肌荒れに良い”など「カラダにどんな効能があるのか」がわかります。さらに1日に必要な栄養素量に対する含有量などをグラフやイラストで視覚的に表現し、「栄養素シート」を作成できます。飲食店や個人運営の料理教室などで使用される、看板、メニュー表などに栄養バランスの説明や美容・健康効果をプラスすることで、**低コストで、より美容・健康意識の高いターゲットへの訴求に結びつけることができます。**

2016年3月のβ版の公開以降、多くのユーザーの方にご利用いただき、このたび2016年6月9日（木）に正式版を公開いたします。また、「渋谷セントラルクリニック」の院長を務める、医師の河村 優子氏に取材を実施。本サービスの意義や利用をおすすめしたい飲食店についてコメントをいただきましたので、併せてご紹介いたします。



■ どんな料理も栄養素と効能を分析！ 低コストで栄養素を可視化する「食ラボ」

○ 食材の分量を入力すると自動解析！ レシピの入力と確定

「食ラボ」にまずレシピ名を入力いただき、使用されている食材の分量を登録することで、**カロリーはもちろん、五大栄養素の含有量や、200種類以上の栄養素の含有量を全自動解析**いたします。さらに料理の栄養素バランスは見やすくグラフで視覚化し、「減量」「美肌」「不眠」など美容・健康効果が期待できる要素をピックアップします。

レシピにおけるフル解析までは完全無料で何度でもお試し利用が可能です。なお、レシピを保存するためには会員登録が必要となり、月額980円（税抜き）となりますが、管理栄養士等の有資格者における採用及び維持費用と比較しても、圧倒的に低い料金設定となっております。

「食ラボ」の分析結果



※分子栄養学と厚生労働省（摂取基準）に基づき科学的に判断されています。

○ この料理、美容や健康にどれだけいい？ 販促ツールとして使える栄養解析シートを発行

レシピの解析結果は、お料理をおすすめる根拠として、既存のメニューへ追加記載したり、美容や健康を意識したお料理教室でのエビデンスツールとしてご利用いただけたりと、自由度が高い仕様となっております。さらに、お弁当を販売する際などに、お客様にお持ち帰りいただける栄養解析シートも発行することができます。

また、必要栄養素量の基準値は、男女及び世代別に設定できるため、子どもの栄養バランスを考慮しなくてはならない幼稚園や保育園などへの導入も想定しております。

「栄養解析シート」サンプル



■ 医師・河村 優子氏に聞く、飲食店に「食ラボ」利用がおすすめできる理由

さらに、「食ラボ」正式版のリリースにあたって、医師の河村 優子氏に取材を行いました。今回は河村氏に、外食が多い現代人に起こりがちな栄養バランスにおける課題、また、「飲食店が「食ラボ」を利用するメリット」についてお話をいただきました。

○ 現代人が身体にとって十分な栄養素を摂ることの難しさについて教えてください。

医師として様々な年代の方を診察する機会がありますが、現代人は栄養不足になりがちです。特に、大学生や一人暮らしの社会人などは毎日自炊することができず、コンビニで食品を購入したりファストフードに偏ってしまったりという方も多いと思いますが、こういった食生活では「鉄」や「亜鉛」などのミネラルが不足しがち。お弁当に含まれている保存料の中にはミネラルや微量元素を排出してしまうものが含まれていることもあります。

また、基本的に外食はより食品を長く持たせる必要があるため塩分が多く含まれています。それにもかかわらず、カリウムの豊富な野菜が少ないことも一つの問題点です。外食偏重の食生活で栄養素までしっかり管理することは、なかなか難易度が高いですね。だからこそ、忙しい現代人でもしっかりと栄養素の管理をする必要がありますし、家庭で難しい場合は外食でも栄養素を確認することで、健康意識を高めることにつながれるといえるでしょう。

○ 「食ラボ」はどんな飲食店におすすめできるか、教えてください。

たとえば全国各地に店舗がある、大手の外食チェーンでの導入が考えられるでしょう。患者さんを診察していると、「ふだんよく食事を召し上がっている場所」として、丼物や定食屋チェーンの名前が挙がってきます。そういった店舗の担当者の方が「食ラボ」を活用するのもいいと思います。お客様にメニューの栄養素分析結果を見てもらった上で、「このメニューに足りていない栄養素はこちらで補いましょう」といった追加メニュー提案が可能になりますね。

また、アンチエイジングを気にして身体の抗酸化に気をつけている、美容意識の高い女性の方に対しても店舗選びの指標になるでしょう。たとえば「セレン」「ビタミンC」「ビタミンE」といった活性酸素の除去に役立つ成分がメニューに含まれていることがわかる、それだけでもお店選びの優先度が高まってくると思います。

河村 優子 (かわむら ゆうこ)

— 医師・医学博士・渋谷セントラルクリニック院長 —

埼玉医科大学卒業 東京慈恵会医科大学にて研修後、東邦大学大学院にて酸化ストレスの研究に携わる。
運動療法、分子整合栄養療法、メンタルケアを組み合わせた日本でも数少ない統合医療を実践する
クリニック「渋谷セントラルクリニック」を開設。院長を務める。
著名人をはじめとして、多くの患者様のダイエット、アンチエイジング、生活習慣病治療を成功に導く。

資格：日本抗加齢医学会専門医・日本麻酔科学会専門医・日本医師会認定健康スポーツ医・
加圧トレーニング特定資格指導者・日本キレーション治療普及協会認定医

渋谷セントラルクリニック：<http://www.doctors-gym.com/>



※ 最後に

ライフロボ株式会社では、個人向け食事解析 AI「BioHack+（バイオハック）」と「食ラボ」との連携を目指しています。

たとえばレストランが提供している料理の栄養素解析を行い、その料理名と栄養素を個人向けサービスの「バイオハック」に掲載（レシピそのものは非公開）。「食ラボ」を採用しているレストランに食事に行き、特定のメニューを注文した場合、「バイオハック」上で食事記録をするるとともに、一発検索でそのお店のメニューが正確に記録できます。

個人も食事入力が楽になり、お店にとっては宣伝効果も生まれる、そんなシナジー効果を目指しています。

<ライフロボ株式会社 企業概要>

社名 : ライフロボ株式会社
URL : <http://www.liferobo.co.jp/>
所在地 : 東京都港区赤坂2丁目14-13 シャトレ赤坂202
設立 : 2012年5月31日 (会社分割による新設会社)
資本金 : 10,000,000円
代表者 : 代表取締役社長 田辺 顕能
事業内容 : ヘルスケア事業全般、アプリケーションやシステム開発の受託及び運用、
ヘルスケア商材物販サイトの運営、(イベント系・医療系)クラウドファンディングの運営、ほか

<「食ラボ」サービス概要>

URL : <http://shokulab.jp/>
サービス内容 : レストラン向け栄養素解析クラウド
分析可能な栄養成分 : 五大栄養素、および、その他200種類以上の栄養素

■このリリースに関するお問い合わせや取材、資料をご希望の方は下記までご連絡ください■

【ユーザーの方へ】「ShokuLab (食ラボ)」のサービスに関するお問い合わせ先

ライフロボ株式会社 広報部

担当 : 阿部 ひとみ (あべ ひとみ) Mail : contact@liferobo.co.jp

【メディアの方へ】本プレスリリースに関するお問い合わせ先

トレンドーズ株式会社 <http://www.trenders.co.jp>

担当 : 海野 秋生 (うんの あきみ) Tel : 03-5774-8871 Mail : press@trenders.co.jp