

第一回

# 大日本印刷株式会社 (DNP)



新連載第1回目は、大日本印刷株式会社・DNP五反田ビルの社員食堂を訪れた。ビル自体のコンセプトは、全館がシヨールーム。社員食堂の入口にはDNPが手がけるデジタルサイネージ(電子看板)があり、その日のメニューを紹介、カロリーだけでなく塩分量も表示している。社員証による清算ができ、いつ何を食べたのか、その時の摂取カロリーに至るまで履歴を確認することもできる。DNPの技術と食堂の健康志向がうまくコラボしている。

天井の一部はガラス張りとなっているため、明るく、開放的な空間を演出することができている。管理栄養士の永井那奈さんは語る。「おすすめはヘリ・コレクトメニューです。成人男性の1食の推定エネルギー必要量の8割に設定した料理を提供しています。リ・コレクト (Re-Collect) という言葉には、『社員食堂を利用する従業員からの要望に対して正しく応える』という意味が含まれています」

この日のメニューはヒレカツだが、600kcal足らず。揚げずに焼いていることがポイント。利用者の意見を吸い上げるために食堂懇談委員会を開催したり、お客様の意見を箱を設置しており、常にメニューの改善やサービス向上に取り組んでいる。「食は愉しみだと思っています。食堂が仕事から離れて気分転換できる楽しい空間であればと考えています」と永井さん。イベントでは、郷土料理が提供されたり、寿司職人が寿司を握ったりすることもある。社員からの声を取り入れ、応え続けていく。だから、この社員食堂はいきいきとしている。

## 社員の要望に応え、 愉しく、開放的な空間を目指す

- 1 中心にある円卓が食堂全体を楽しい空間として演出している
  - 2 窓ガラスは大きく、外からの光が差し込み、開放的な空間になっている
  - 3 入口のデジタルサイネージにメニューや摂取カロリー、塩分が表示される
  - 4 円卓はサラダバーになっていて、季節に合わせた野菜・果物が並ぶ
  - 5 日替わりの「リ・コレクトメニュー」、たっぷり野菜と焼きヒレカツセット
- \*一般の方は入場できません。