

## 心の病を予防・解決する、経営者・人事担当者向けサービスを開始

心の病の主な原因は、仕事と対人関係である。しかし、職場においてどう解決すれば良いのか悩む経営者や人事部門担当は多い。「産業医や労働安全委員会をもっと活用したい」という声も増えている。

自分楽(じぶんがく)、本社・東京都文京区、崎山みゆき社長)とさんぎょうい(本社・東京都新宿区、森正三社長)は、この問題を解決するサービスを共同研究し本年4月から商品化する。

同サービスは、コミュニケーション教育のプロフェッショナルとして、対人関係改善による離職率30%台ダウンや売り上げアップの実績を持つ自分楽と、全国に150人もの産業医のネットワークを

抱え、充実した医療機関との提携を誇るさんぎょういの両社が各専門分野を融合させたもの。

サービスの特徴は以下の3点。

①社内でも解決できる仕組みづくりと人材育成

「アウトソーシングへの依存を推奨するのではなく、顧客が自分で何とかできるようにすることが、経費削減と施策の定着化を生み出す」(崎山みゆき氏)との方針のもと、あくまでも社内整備・維持に注力する。具体的には安全委員会運営のサポート・書類作成と研修のノウハウの提供を行う。

②対人関係ストレスの1次予防を目指す

研修のみならず、予算や組織体制に合う診断ツールを活用する。

③顧客にあった産業医の紹介

なお、実施期間は1〜3年の各コースがあり、企業の現状・予算に合わせて選ぶことができる。

両社は、今後も心の健康相談室の開設(さんぎょうい本社ビル)や人事担当者向け情報交換会を連携して行っていく予定である。

問い合わせ先/さんぎょうい

03-6304-5560

## 米粉を練り込んだめんの開発に成功し、もちもち食感を実現

エースコック(本社・大阪府吹田市、村岡寛社長)では、昨年9月から新潟県で先行販売を実施していた新商品「お米でもちもち ラーメン新麺組」の販売エリアを2月14日より、関東・甲信越に拡大している。

同商品は、発売直後から予想を上回る売れ行きを示し、新潟県で100万食の出荷実績を達成したという自信作。同社では今回、販売エリアを拡大することで、微減傾向が常態化する袋めん市場の活性化につなげたい意向だ。

「お米でもちもち ラーメン新麺組」は、最近脚光を浴びている米粉に注目、中でも品質に優れた新潟

産コシヒカリ(米粉)を最適な配合で小麦粉に練りこむことにより、業界初のもちもち新食感を実現した即席袋めん。

従来の即席袋めんは、3分間煮込むだけで食べられるので簡便性に優れるが、一方で、めんはソフトな食感でふやけやすい一面もあった。めんにこだわる即席めんユーザーは多いものの、袋めんではカップめんと比べ、めんのおいしさにこだわった商品は数少ないのが現状だった。そこで、同社は、製麺工程で新潟産コシヒカリ(米粉)を練り込むことで、強いコシともちもちの新しい食感を兼ね備えた即席めんの開発に成功、この課題をクリアした。

また、同商品は、農林水産省が推進する食糧自給率向上運動を背景に、新潟県産の米粉需要拡大に取り組む「R10プロジェクト」応援企業として、エースコックが取り組んだ新しい試みの商品という側面も持っている。同社では、今後も、新しい価値提案型の商品を投入することで市場の活性化に向け注力するところ。

<http://www.acecook.jp>



さんぎょういが本社を構える新宿N.S.ビル



発表会に出席した(左から)テリ・伊藤さん、長谷川理恵さん、川合俊一さん