

2026年3月26日

管理栄養士監修のおいしさ・ボリューム・栄養にこだわったランチで

企業の健康経営取り組みに貢献

社員の健康をランチで支えるデリバリー型社食「SUNAO デリバリー」が首都圏にサービス拡大

～ 4月20日に丸の内エリアで開始し、品川・新宿・六本木エリア等に順次拡大 ～

江崎グリコ株式会社は、社員の健康をランチで支えるデリバリー型社食「SUNAO デリバリー」を2022年8月より大阪限定で展開しており、このたび2026年4月より首都圏にも順次拡大します。まず2026年4月20日に丸の内エリアでサービスを開始し、5月以降、品川・新宿・六本木エリア等に順次拡大する予定です。本サービスを通じて、オフィスワーカーの健康をサポートするとともに、企業の健康経営や社員のエンゲージメント（働く意欲や会社への満足度）向上に貢献してまいります。



「SUNAOデリバリー」サラダランチ



■ 企業やオフィスワーカーが抱える課題

昨今、従業員の健康を経営課題として捉える「健康経営」への注目が高まっています。経済産業省によれば、健康経営優良法人制度への申請企業はすでに約2万社に達し、健康投資が人的資本経営に欠かせない取り組みとなっています。

また、近年の急速な物価高騰により、オフィスワーカーが日常的に直面する“昼食”をめぐる環境が大きく変化しています。東京都心部ではランチ価格が1,200～1,500円帯へと移行しており、栄養バランスよりも価格を重視して選択する傾向が強まっています。この物価高騰に対する政策として、2025年12月26日に政府が閣議決定した「令和8年度税制改正の大綱」にて、企業における食事支給に係る所得税非課税上限を、現行の月額3,500円から7,500円に引き上げることが明記されており、1984年以来42年ぶりに改正される見込みです^{※1}。企業はこの税制改正を、従業員の可処分所得の向上や、福利厚生への運用に活用することができます。※1 国税庁が通達を出すまで正式な決定ではありません

■ 「SUNAO デリバリー」について

本サービスは法人契約によるデリバリー型社食です。管理栄養士が監修し、栄養面にもこだわったランチを日替わりのメニューでお届けします。あわせて、契約された企業にて糖質に関する健康セミナーや老化物

質ともいわれる AGEs（最終糖化産物）の測定体験といったイベントも実施し、社員の健康意識を高める取り組みもセットで提供します。また、企業の福利厚生として契約をすることで、社員は 1 食あたり 599 円（税込）で「SUNAO デリバリー」を社食ランチとしてキャッシュレスで利用することができます。

注文は、利用する社員が個人の LINE アプリを通じて行い、前日 13 時から当日朝 9 時まで受け付けています。ご注文いただいたランチは、当日 12 時までに指定の場所へお届けします。ランチのメニューは主食、主菜、サラダを組み合わせ、食材や調理を工夫することで、満足できるボリュームとおいしさに仕上げられています。また、栄養面においても、管理栄養士の監修のもと、「適正糖質^{※2}」に基づいて 1 食の糖質量 40g 以下に加え、食塩相当量 1.5g 以下を目安に設計しています。米飯メニューにおいては 1/2 日分のたんぱく質^{※3}、パスタメニューは 1/2 日分の食物繊維^{※3} が摂取できるようにこだわっています^{※4}。

オフィスワーカーの健康をサポートするとともに、導入企業の健康経営や社員のエンゲージメント向上に貢献してまいります。

管理栄養士監修

おいしさやボリューム感、さらには **栄養面** も徹底的にこだわって設計！



糖質は40g以下
を目安に設計



糖質はおにぎり1個分程度に
しっかりコントロール！

※1 おにぎり(120g)の平均糖質量は約40g(当社調べ)

食塩相当量1.5g以下
を目安に設計



塩分は市販弁当の約半分

※2 市販弁当の平均食塩相当量は3~4g(当社調べ)

たんぱく質や食物繊維を1日の
摂取目安量の1/2で
設計したメニューも！

1日の目安量の約1/2をこの1食でカバー！

※3 「日本人の食事摂取基準」(2025年版)参照
※4 米飯メニューはたんぱく質、パスタメニューは食物繊維を目安に設計しています

※2：一般社団法人「食・楽・健康協会」は 1 食で摂取する糖質量を 20~40g、間食では 10g 以下にする「適正糖質」を提唱しています。

※3：「日本人の食事摂取基準」2025 年版より

※4：米飯メニューが 1/2 日分のたんぱく質量、パスタメニューが 1/2 日分の食物繊維量で設計しています

■ サービス特長

・管理栄養士監修のもと、糖質量 40g 以下など栄養面にもこだわったランチをオフィスにお届け

「SUNAO デリバリー」のメニューは、管理栄養士監修のもと、「適正糖質^{※2}」に基づいて 1 食あたり糖質 40g 以下に加え、食塩相当量 1.5g 以下を目安に設計しています。米飯メニューにおいては 1/2 日分のたんぱく質^{※3}、パスタメニューは 1/2 日分の食物繊維^{※3} が摂取できるように栄養面にもこだわっています^{※4}。さらに、ご注文を受けてから厨房で調理するため、毎日出来立ての状態でお届けします。企業が契約時に指定した場所にお弁当を届けることで、社員食堂を持たない企業でも、手軽に健康的な昼食環境を提供できます。

■ 提供するメニューの一例（写真、環境に配慮した容器で提供します）



アラビアータとチキンステーキ



チャーハンとチキンの照り焼き風



バジルクリームパスタとチキンの山椒焼き

2026年 3月 menu				
MONDAY	TUESDAY	WEDNESDAY	THURSDAY	FRIDAY
3月2日(月)	3月3日(火)	3月4日(水)	3月5日(木)	3月6日(金)
・チャーハン ・チキンステーキ ・温野菜サラダ	・ドライカレー ・豚しゃぶのポン酢焼き ・サラダ	・焼き込みごはん ・チキンの山椒焼き ・サラダ	・ジュレパセー ・ビリアンでし鶏 ・サラダ	・ドライカレー ・さばのバター焼き ・サラダ
3月9日(月)	3月10日(火)	3月11日(水)	3月12日(木)	3月13日(金)
・焼き込みごはん ・ビリアンでし鶏 ・温野菜サラダ	・チャーハン ・チキンステーキ ・サラダ	・豚しゃぶの辛味だれ ・1/2日分の緑黄色野菜 ・サラダ(バスタッド)	・ドライカレー ・さばの塩焼き ・サラダ	・焼き込みごはん ・豚しゃぶのポン酢焼き ・サラダ
3月16日(月)	3月17日(火)	3月18日(水)	3月19日(木)	3月20日(金)
・チャーハン ・さばの塩焼き ・温野菜サラダ	・焼き込みごはん ・チキンの山椒焼き ・サラダ	・ドライカレー ・豚しゃぶの辛味だれ ・サラダ	・パスタクリーム ・ビリアンでし鶏 ・サラダ	・春分の日
3月23日(月)	3月24日(火)	3月25日(水)	3月26日(木)	3月27日(金)
・焼き込みごはん ・チキンステーキ ・温野菜サラダ	・豚しゃぶのポン酢焼き ・1/2日分の緑黄色野菜 ・サラダ(バスタッド)	・チャーハン ・チキンの山椒焼き ・サラダ	・ドライカレー ・さばのバター焼き ・サラダ	・焼き込みごはん ・豚しゃぶの辛味だれ ・サラダ
3月30日(月)	3月31日(火)	4月1日(水)	4月2日(木)	4月3日(金)
・チャーハン ・ビリアンでし鶏 ・温野菜サラダ	・アラビアータ ・チキンステーキ ・サラダ			

・食事に関するセミナーや定期的な健康チェックも付帯し、企業の健康経営取り組みに貢献

本サービスは契約企業に対し、老化物質とも言われる AGEs（最終糖化産物）の測定体験会や糖質勉強会などのセミナーを実施します。社員の健康リテラシーを高め、社員のエンゲージメント（働く意欲や会社への満足度）向上に貢献してまいります。

・企業の福利厚生として導入可能で、社員は1食あたり599円（税込）で利用可能

本サービスは法人契約によって利用できます。企業の福利厚生や健康経営の一環として企業が導入し、社員は1食あたり599円（税込）で「SUNAO デリバリー」のランチを利用することができます。

■ 価格体系

企業の月額利用料金は、契約時に設定いただく1日の注文上限数によって変動します。最小ロットである1日あたり5食利用の場合、月額利用料金は59,950円（税込）です。なお、利用する社員の方は1食あたり599円（税込）で注文が可能です。

■ 注文の方法

利用される社員は、「LINE」アプリを開き、「SUNAO デリバリー」の公式 LINE アカウントを友達登録することで注文ができます。前日13時～当日9時までの時間で注文ができ、当日の12時前に企業が契約時に指定した場所にランチが届きます。

■ 大阪エリアでご採用いただいている企業様の声

シオノギヘルスケア株式会社 様



オフィス移転を機に、「SUNAO デリバリー」の導入を検討しました。人々の健康を支えるヘルスケア企業として、提供する側である私たち自身が、まず心身ともに健やかであることが重要だと考えています。新しいオフィスでは「出社したくなる」「自然と健康になれる」環境づくりを目指しており、日々の食事もその一環です。無理なく、罪悪感なく、健康的な選択ができる「SUNAO デリバリー」は、社員のコンディションを整え、より良いパフォーマンスにつなげる取り組みとして導入しました。

大同生命保険株式会社 様



会社として社員の食を通じた健康増進の機会を提供することで、弊社が目指す「従業員が心身ともに健康で生き活きと働ける職場づくり」につなげることを目的に大阪本社に導入しました。実際利用する社員からは、「家での食事についても、健康的な食事を意識するようになった」や「食事に加え、健康的な「運動」や「睡眠」も意識するようになった」、「仕事へのモチベーション向上や生産性向上につながっているような印象だ」という意見が出ています。今後東京本社にも拡大して、社員の健康維持・増進や、社員のヘルスリテラシー向上、会社のサポートを背景とした、社員の仕事に対するモチベーション向上に繋げていきたいです。

■ SUNAO デリバリー ブランドサイト

<https://cp.glico.com/sunao/delivery/>

■ SUNAO デリバリーに関するお問い合わせ先

・グリコお客様センター（フリーダイヤル）0120-917-111

・お問い合わせフォーム https://survey.glico.com/sunaodelivery_form

<参考情報>

「SUNAO」ブランドについて

「おいしくて、カラダにもやさしい。おいしさを楽しむことと、健康を両立することはできないだろうか」。Glico のブランド「SUNAO」は、そんな願いを叶えたいという思いから生まれました。SUNAO が目指すのは、すべての人が食べることを楽しみ、ココロもカラダもずっと健康でいられる社会です。そこで、着目したのは「適正糖質※2」。食事は 1 食の糖質量 20～40g、間食は糖質量 10g 以下を目安に、食物繊維などのこだわり素材で糖質を控えました。2017 年 2 月にアイスシリーズから発売を開始し、現在はビスケットやパスタにも分野を広げて展開しています。これからも SUNAO は、すべての人が食べることを楽しみ、ココロもカラダもずっと健康でいられる社会を目指し、生活者のみなさまの「適正糖質な生活」をサポートしていきます。

<SUNAO ブランドサイト> <https://cp.glico.com/sunao/>

<SUNAO 取扱店検索> <https://sunao-map.glico.com/>

「SUNAO」商品ラインアップ

■冷凍 生パスタシリーズ

商品名	SUNAO ごろっと具材の生パスタ ＜チーズクリーム＞	SUNAO ごろっと具材の生パスタ ＜ポモドーロ＞	SUNAO ごろっと具材の生パスタ ＜ジェノベーゼ＞
パッケージ			
糖質量	35.0g	37.1g	34.7g
種類別	冷凍食品 ゆでパスタ（調理済み）		
内容量	246g	258g	220g
価格	<ul style="list-style-type: none"> ●グリコダイレクトショップ (https://go.glico.com/i2avf) 【単回購入】4 個セット 3,720 円（配送料、税込）から 【定期コース】4 個セット 3,280 円（配送料、税込）から ●オフィスグlico 各 500 円(税込) 		
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ●素材ならではの食感・彩りを活かしたたっぷりの野菜をのせ、コク深い味わいのソースがもっちり食感の麺によく絡む、具材たっぷりのパスタ。 ●適正糖質でありながらも、弾力があり口どけがよい、もっちり食感の生パスタ麺を実現。 ●具材にはごろっとした野菜を採用し、食塩相当量にこだわりながらも、よりコク深い味わいで食べ続けたいソースを実現。 ●糖質 40g、食塩相当量は 1.5g、食物繊維たっぷり。 ●賞味期限：13 か月（冷凍保存） 		

■SUNAO もちり pasta

商品名	SUNAO もちり pasta		
パッケージ			
糖質量	21.4g/1食分(80g)あたり		
内容量	80g×3束		
価格	540円前後(税込)		
販売チャネル	グリコダイレクトショップ (http://sunao.glico.com/303150/)		
商品特長	<p>・糖質を抑えながら奥深い味わいを実現するため、デュラム小麦粉と、もち大麦粉の独自のバランスで配合し、もちり食感を実現しました。1食(80gあたり)糖質 21.4gに設計しています。</p> <p>・日本人に不足しがちな食物繊維をレタス 10個分^{※1}配合。糖質 60%オフ^{※2}で食物繊維たっぷりな、からだを気遣う pasta です。</p> <p>※1：SUNAO もちり pasta 1食(80gあたり)食物繊維 35.7g。レタス 100gあたりの食物繊維は 1.1g (出典：日本食品標準成分表 2020年版 レタス 1個分の重さを 300gとした場合)</p> <p>※2：日本食品標準成分表 2020年版マカロニ・スパゲッティ乾と比較</p>		

■SUNAO アイスシリーズ

商品名	SUNAO <チョコ&バニラソフト>	SUNAO <バニラソフト>	SUNAO <チョコモナカ>
パッケージ			
糖質量	8.9g/1個あたり	9.6g/1個あたり	7.7g/1個あたり
内容量	170ml	170ml	82ml
価格	オープン価格		
商品特長	濃厚なチョコとコクのあるバニラのミックスアイスに、ほろ苦いチョコレートソースをトッピングし、満足な味わいに仕上げました。コーン部分は全粒粉入りです。	バニラビーンズシード入りの華やかなバニラが楽しめます。コーン部分は全粒粉入り。	北海道産生クリーム入りのコクがあるなめらかなアイスクリームと、パリパリチョコで満足な味わいに仕上げました。

商品名	SUNAO <バニラ>	SUNAO <ストロベリー&ラズベリー>	SUNAO <マカダミア&アーモンド>
パッケージ			
糖質量	5.8g/1個あたり	4.0g/1個あたり	4.3g/1個あたり
内容量	120ml	120ml	120ml
価格	オープン価格		
商品特長	北海道産生クリームを使用したまろやかな味わいと、バニラビーンズ入り華やかなバニラが楽しめます。	甘酸っぱいベリーとクリーミーなアイスの組み合わせ。コクのあるアイスが、莓とラズベリーのさわやかさを引き立てます。	香ばしいマカダミアナッツとアーモンドと、奥深いバニラ風味のアイスの味わいが楽しめます。

商品名	SUNAO マルチパック<バニラ>
パッケージ	
糖質量	4.2g/1個 (87mlあたり)
内容量	522ml (87ml×6個)
価格	オープン価格
商品特長	<ul style="list-style-type: none"> ・とうもろこし由来などの食物繊維といったこだわり素材を使用し、糖質 4.2g/個に調整。 ・バニラビーンズ入り華やかなバニラの風味と北海道産生クリームのまろやかな味わい。 ・気軽に食べられるサイズのカップアイスが6個入っているので、冷凍庫にストックできて、小腹満たしや食後のデザートに最適。

■SUNAO ビスケットシリーズ

商品名	SUNAO <発酵バター>	SUNAO <チョコチップ&発酵バター>	SUNAO クリームサンド <レモン&バニラ>	SUNAO クリームサンド <アーモンド&バニラ>
パッケージ				
糖質量	9.2g/1袋 (31g) あたり	9.2g/1袋 (31g) あたり	4.5g/1枚 (標準 12.5g) あたり	4.5g/1枚 (標準 12.5g) あたり
内容量	62g (31g×2袋)	62g (31g×2袋)	6枚	6枚
価格	オープン価格			
商品特長	〈からだにやさしいオリゴ糖使用〉発酵バター14%配合。濃厚な香り味わいを楽しめます。	〈からだにやさしいオリゴ糖使用〉発酵バターを配合した生地に、チョコチップを加え、アーモンドを隠し味に。	レモンの風味が爽やかな発酵バター配合のビスケットと相性の良いほんのり酸味のあるバニラクリームをサンド。	アーモンドのパウダーとペーストを合わせた風味豊かなビスケットでバニラクリームをサンド。ビスケット生地には発酵バターも配合。