

## 100%オイルカットスキンケアのオルビス 4月にオープンした社員食堂「ORBIS Café」に “オイルカット&酵素”オリジナルメニューが登場

ポーラ・オルビスグループのオルビス株式会社(本社:東京都品川区、社長:町田恒雄)は、4月1日(月)にオープンした社員食堂「ORBIS Café(オルビス カフェ)」に、健康なからだづくりに最適なオイルカットかつ生野菜や果物を多く取り入れることで美肌に欠かせない酵素を摂取できるオリジナルの「オルカフェ スタイル&TFT(※)メニュー」が5月15日(水)より登場します。

オルビスは創業以来、「肌にとってほんとうに必要なのは油分よりも水分である」と考え、化粧品の常識を覆し100%オイルカットのスキンケアを開発、発売しています。また最新の研究では「オイルカット環境下では美肌を育むインナー酵素が活性化する」という知見も得られたことから、社員食堂のオリジナルメニューにもそのコンセプトを取り入れ、従業員の「美と健康」をサポートします。

### 「オルカフェ スタイル&TFTメニュー」の第一弾メニュー「たっぷりサラダセット」

オイルカット※にこだわったヘルシーメニュー



※素材由来の油脂を除く

403kcal、350円で5月15日(水)に登場

#### 【セット内容】

##### ★たっぷりサラダ

蒸鶏、レタス、グリーンカール、赤ピーマン、レンコン  
(塩ヨーグルトドレッシング、すりおろし人参ドレッシング)

βカロテン : 抗酸化パワー炸裂!  
生活習慣病予防にオススメ

##### ★ゴロゴロ野菜のトマトクリームグラタン

トマトクリームグラタン(豆腐、ポテト、ブロッコリー)

ビタミンB1 : 脳の働きを活発化。精神安定、ストレス緩和  
ビタミンC : コラーゲン生成を促進、うるおい美肌&  
粘膜強化で風邪予防も

##### ★フルーツ

オレンジ、グレープフルーツ

##### ★フランスパン

##### ★コンソメスープ

#### 【今後、予定されるメニュー】

- ★ ミートボールのトマトスープごはん  
(切干大根とお豆のサラダ、オレンジ付き)
- ★ 鶏肉と豆腐のとろみスープごはん  
(ニラとトマトのピリ辛中華和え、グレープフルーツ付き)
- ★ アジアンチキンスープごはん  
(豆腐ステーキ塩麹ネギソースかけ、バナナ付き)



「オルカフェ スタイル&TFT」メニューは隔週水曜日に登場予定

※上記は現時点でのメニュー案につき、今後内容が変更する可能性があります。

#### ※【TFT(テーブルフォーツー)について】

対象となるヘルシーメニュー1食分を購入すると20円がアフリカの子ども1人分の給食費として寄付されるという活動です。ポーラ・オルビスグループではポーラが「心(社会貢献する)も身体の内側(身体に良いメニューを選ぶ)も美しくなる活動」として2007年から参加しています。オルビスもその主旨に賛同し、5月15日の本メニューより参加することを決定しました。

【本件に関するお問い合わせ先】(株) ポーラ・オルビスホールディングス 広報・IR室

Tel 03-3563-5540 / Fax 03-3563-5543

## 【参考資料】

### 『ORB!S Café (オルビス カフェ)』について

2013年4月1日(月)、従業員のチャレンジにより創業26年目にして待望のオープンを果たしたオルビスの社員食堂です。

オルビスでは創業以来、社員食堂については「本社ビルでの本格厨房設置の制約」「運営コストの捻出」「スペースの確保」といった課題があり、実現できませんでした。しかし2012年より新ブランドステートメント「オイルフリー派ダ」宣言を掲げブランド再構築を推進、従業員の想いを1つにまとめる全員参加のワークショップを重ねるなかで、要望が断トツに多かったのはやはり「社員食堂が欲しい！」でした。

そこで、ブランド再構築の推進に伴い作成した行動指針「オルビススタイル」の一項目「NOよりYES。チャレンジの芽を育てていく。」の精神で経営陣と有志が検討をかさねた結果、

1. 日常業務の経費コスト削減等による運営費用の捻出
2. 近隣のグループ企業(株)ポーラの厨房施設を活用したケータリングの実施
3. 休憩室スペースのレイアウト変更による食堂施設スペースの確保

といった解決策を見出し、創業26年目にして待望のオープンを果たしました。

この「ORB!S Café」には「オルビススタイル」のエッセンスとなる「コミュニケーション」「チャレンジ」「革新」「エコ」などを、「食」を通じて感じられるよう、様々な工夫を凝らしています。

### 『ORB!S Café』主な特徴

#### コミュニケーション

- ① 部署・チーム毎に社長と一緒にランチ
- ② 従業員参加型の食堂に(従業員からメニューを公募、「〇〇さん考案メニュー」が登場(①・②は月に1回)

#### チャレンジ・革新

- ③ オルビスオリジナルメニュー「オルカフェ スタイル & TFTメニュー」DAYを設定
- ④ ポーラ『美肌食堂』のTFT&AAAメニューをケータリングで提供(③・④は隔週に1回)

#### エコ(環境配慮)

- ⑤ レインフォレストアライアンス認証農園の原料を使用したコーヒーを提供(常時)
- ⑥ メニューを事前告知して発注数を予測し廃棄を極力削減



『オルビススタイル』のイメージボード