

Press Release

2019年3月6日
株式会社シニアライフクリエイト

報道関係者各位

高齢者向け宅配弁当 日々のメニューは“体の栄養” 行事食は“心の栄養”に 月1回は「楽しみにしてほしい」だけを考えてメニューを提供 3月は車海老の天ぷら、4月は金目鯛煮付け、黒毛和牛ハンバーグの月も

高齢者専門宅配サービスを展開する株式会社シニアライフクリエイト（本社：東京都港区、代表取締役社長：高橋 洋）は、高齢者専門宅配弁当『宅配クック 123（ワン・ツウ・スリー）』の事業開始当初から月1回、特別メニューである「行事食」を提供しています。

2019年3月の行事食は「車海老の天ぷら弁当」、2019年4月の行事食は「金目鯛煮付け弁当」を提供します。

当社は2018年10月から日々のメニューを今まで以上に栄養価にこだわった内容にリニューアルしていますが、行事食もよりいっそう「楽しい食事」となるよう、食材にこだわったメニューに進化しています。日々の食事は“体の栄養”、行事食は“心の栄養”と考え、行事食は食材の原価や手間を惜まず「楽しみにしていただきたい」ということだけを考えてメニューを考え、提供しています。



2019年3月行事食「車海老の天ぷら弁当」



2019年4月行事食「金目鯛煮付け弁当」

◆楽しみに玄関で待っているお客様も増え、配達時の会話も弾む

2018年9月以前の行事食は季節の行事や旬の食材などをメインに提供していましたが、2018年10月からは、メインの食材を黒毛和牛や金目鯛、銀ダラなど、食材が“本物”であること、また割烹料理で提供するような“高級”と言われることの多い内容にこだわっています。

メインの食材を高級食材にした理由は「会社に勤めていたころ、あそこのレストランで会食した」「結婚式の披露宴のメニューにあった」「家族の特別な日に作った」など、行事食を通じて思い出話で盛り上がり、特別な日の“ワクワク”した気持ちが溢れてくるなど、まさに“心の栄養”の提供を目指し決定しています。行事食当日は配達を玄関で待っているお客様や、当社発行の会報誌に掲載する「川柳・俳句」の作品の中に行事食をテーマにした作品を応募するお客様がいるなど、食事をきっかけに楽しみが広がっています。

◆食材、調理法など半年近く前から調理工場に足を運び準備

行事食は、メニュー決定から半年近くかけて提供の日を迎えます。食材の仕入れはもちろんのこと、見ても食べても美味しく、そ

して安全な食事を提供することは日々提供している食事と同様です。

食材の仕入れは、行事食にふさわしい物を、十分な数揃えることができるかが重要です。特に 3 月のメニューである車エビは決定した大きさ以上のサイズを仕入れられるかに苦労しました。また、衣の薄さ、色など、調理方法は何度も試作を繰り返しています。そして金目鯛等の魚を提供するときは骨が残らないことが絶対であり、その上で見たときにふっくらとツヤ良く、切り方、色、やわらかさを大切にしています。



車海老の天ぷら弁当を試作し、打ち合わせを行う商品開発のメンバー

◆「死にたくないから食べる食事」ではなく「生きたいから食べたい食事」に

当社が提供する日々のお弁当は栄養価を重視し提供していますが、行事食はとことん「楽しんでいただく」ことを考え、「心の栄養」になることを 1 番にメニュー決定から提供までを行っています。行事食を通じて昔の出来事を思いだし、話しが弾み、次の食事にも楽しみになる。そのような心の動きが「生きる楽しみ」につながります。

当社は、今後お客様の健康寿命の伸長となる“オンリー1”の弁当を提供していくことを目指しています。

【会社概要】

- 会社名： 株式会社シニアライフクリエイト
代表： 代表取締役社長 高橋 洋
本社： 東京都港区三田 3 丁目 12 番 14 号 ニッテン三田ビル 6F
TEL. 03-5427-3981
ホームページ： <http://slc-123.co.jp/>
設立： 1999 年 12 月
資本金： 28,000 万円
事業内容： 1) 高齢者専門宅配弁当「宅配クック ワン・ツウ・スリー」フランチャイズ本部の運営
2) 高齢者施設向食材卸事業「特助くん」の運営
3) 高齢者向コミュニティサロン「昭和浪漫倶楽部」フランチャイズ本部の運営

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

シニアライフクリエイト広報事務局

担当：柴山（070-1389-0172）

メール：pr@netamoto.co.jp

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788