

肉質のきめ細やかさ、甘い脂身を「高齢者向け宅配弁当」で味わう 人気の和牛ハンバーグ 9月「山形牛」が初登場 『宅配クック ワン・ツウ・スリー』月1回は高級食材にこだわり、心にも栄養を

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 ワン・ツウ・スリー』で、「高級食材」を使った特別メニュー（行事食）を月1回、約350店舗全店で提供しています。

9月の行事食は、今回初となる「山形牛」のハンバーグを提供しました。2018年10月にも黒毛和牛のハンバーグを提供しましたが、ハンバーグは人気の行事食の中でも、お客様からの評価が高く、今年も和牛のハンバーグを提供することを決定しました。更に今年は付加価値をつけ、ブランド牛である山形牛で提供することにより、ご自身の楽しみと家族や友人との話題がさらに広がってほしいという思いがあります。この月1回の行事食は「車海老の天ぷら」「金目鯛の煮つけ」など、今まで様々な高級食材を使ったメニューがありました。価格は通常のお弁当（普通食）と同じ500円（税別）で提供しています。



山形牛ハンバーグ弁当

今回提供した山形牛ハンバーグは、肉質のきめ細やかさ、甘い風味の脂身を味わっていただくために、肉を粗めに挽き、ハンバーグの表面を香ばしく焼き上げ、肉の旨味を閉じ込めました。また、山形牛の旨味を十分に感じられるよう合挽きにせず、牛肉のみを使用し、塩分も控えめにしています。メニューの企画から完成までの約3カ月、肉の挽き方、成形方法、焼き加減、味付けなどの微調整を繰り返してレシピを決定しました。

ハンバーグは、子供にとってもご馳走であり、子育て中に「作るのに手間はかかるけど、子供の笑顔のために一生懸命作った」という思い出がある人が多いことから、昔を思い出しながら家族との会話も広がります。そして、日常で頻繁に食べることのない「山形牛」という魅力的な食材をいつものお弁当の同じ値段で食べられたという自慢話につながることもあります。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”した気持ちになるなど、まさに“心の栄養”を提供する食事となります。

今後提供する行事食も初提供のメニューが決定しており、10月には「ふかひれ姿煮弁当」を30日（水）の夕食で提供します。中華料理の高級食材「ふかひれ」を姿ごと使用し、鶏白湯、醤油、オイスターソースなどで、まろやかなコクのある味に仕立てた本格的なスープで煮込みました。「ふかひれ姿煮」をメインに、エビチリソースやジャンボ肉だんご、ザーサイなどの中華料理で副菜を彩った、特製中華弁当です。このメニューも、お客様の新たな楽しみの1つとなり、家族や友人、配達スタッフと“おしゃべり”が広がることをイメージしながら準備を進めています。



ふかひれ姿煮弁当

当社では、月1回の行事食は「心の栄養」、通常のお弁当は「体の栄養」を提供できるようメニューを考案しています。

「体の栄養」では、厚生労働省が推進する、「地域高齢者等の健康支援を推進する配食事業の栄養管理に関するガイドライン」に準拠すべく、日本の課題となっている在宅高齢者の低栄養・フレイル対策として、食が細くなりがちな高齢者でも食べられる量で1食につき20g（±20%）のたんぱく質を摂取可能なお弁当の提供を2018年秋より開始しました。

今回提供する山形牛ハンバーグのような「心の栄養」となる行事食は、食材の原価や手間はかかっても「楽しみにしてほしい」という思いを1番に提供してきました。「会社に勤めていたころ、あそこのレストランで会食したときのお肉も美味しかった」「結婚式の披露宴のメニューにあったな」「家族の特別な日に作った」など、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」につながると考えています。

当社は今後、人生100年時代において、健康寿命伸長に大きく関わる「食」に関しての取り組みとして、さらに積極的に在宅高齢者の栄養バランスをサポートする取り組みを行ってまいります。

【高齢者専門宅配弁当店「宅配クック ワン・ツウ・スリー」】

当社は現在、高齢者専門宅配弁当店「宅配クック ワン・ツウ・スリー」を、全国で約350店舗展開しており、うち約300箇所の市区町村行政から業務委託を受けています。

「宅配クック ワン・ツウ・スリー」では、在宅介護を受けている高齢者を中心に、宅配時の手渡しによる見守り・安否確認を創業時より実践しています。昼食・夕食を別々に届け1日2回訪問することで、より顧客に近い存在となるべく努めています。また、お届けの際に倒れているなどの異常が発見された場合には、速やかにケアマネジャーやご家族と連動する地域密着型の独自のサービスを展開しています。年



金のみで生活している高齢者が大半の為、利用者の懐にやさしいワンコイン弁当（500 円）を基本とし、ルート配送することで配達コストを低減し、創業時から値段を変えずに届けています。食事の内容は全て管理栄養士が監修しており、高齢者の健康に配慮した「普通食」のほか、しっかりとお食事をとりたい活動的な方向けの「健康ボリューム食」、噛む力・飲み込む力が弱った方向けの「やわらか食」「ムースセット食」など、高齢者の生活や状態に合わせてバラエティー豊かな宅配弁当を提供しています。

また、食事とは体の栄養になるだけでなく、心の栄養にもなければならないと考え、毎月の楽しみとして月 1 回「行事食」という特別な弁当を提供しています。その食材は、黒毛和牛のハンバーグや車エビの天ぷら、国産のうなぎを用いたうなぎなど、高齢者が食べる喜びを感じ、家族や友人に思わず自慢したくなるような弁当を目指したものとなっています。

当社は過疎化などで人口の 50%以上が 65 歳以上となった「限界集落」と呼ばれる地域にも積極的にサービスを展開しています。愛着のある家でいつまでも暮らしたいと願う高齢者は非常に多く、そんな方々が生まれ育った街でいきいきと暮らせるよう、「沖永良部島」や「壱岐島」、「五島列島」などの離島や山間部にもお食事をお届けしています。

【会社概要】

- 会社名： 株式会社シニアライフクワイエット
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

<本件に関するお問い合わせ先>

シニアライフクワイエット広報事務局

担当：柴山（070-1389-0172）

メール：pr@netamoto.co.jp

TEL：03-5411-0066 FAX：03-3401-7788