

「良いお正月になったよ」1 年の楽しみと元気の素に お一人様用から家族をもてなす 3～4 名様用まで シニアの食シーンにあわせた“おせち”

高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』2020 年おせち 10 月から販売

高齢者専門宅配弁当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店「宅配クック ワン・ツウ・スリー」の約 350 店舗で「おせち料理」を提供しています。

おせち料理の提供は創業当初から行っており、今年も 10 月から予約を開始し 12 月 31 日にご自宅に届けます。

正月料理を詰め合わせた「おせち」には、1 年の感謝や願いが込められており、特にご高齢の方は、特別な食事である「おせち」を食べながら新年を祝う習慣を大切にされています。『宅配クック ワン・ツウ・スリー』では、在宅の高齢者を中心に食事を届けており、お客様の中には目や耳が不自由な方や、歩行が困難な方が多くいらっしゃいます。ご高齢になっても昔と同じように「おせち」で新年を祝い、これから始まる 1 年をいきいきと過ごしてほしい、という想いから、当社では毎年ご高齢者向けの「おせち」を開発し、販売しています。



一人前（19 品）のおせち「彩（いろどり）」

お一人で静かに過ごす方、ご夫婦で過ごす方、帰省されるご家族をもてなす方など、お正月の過ごし方は様々です。ご提供している「おせち」は、過ごし方や体の状態に合わせて注文できるよう、7 種を用意しています。毎年一人用のおせち「彩（いろどり）」の注文は多く、お一人で過ごす方にも様々なおせち料理を楽しんでいただけるよう、品数は 19 品、おせちの定番から国産焼車海老まで、1 つ 1 つにこだわりを持ってメニューを決定しています。一人用の次に人気となっているのは、帰省する家族と一緒に食べられる三段重です。

「おせち」を提供するというと、ビジネスの面では「より多く販売することを目標にする」と思われがちですが、当社では「ご家族が帰省されるなら、ご家族が作った料理と一緒に食べるのが一番の幸せである」という想いがあります。多く販売することが目的ではなく、必要な方に必要なものをお届けすることが重要であるため、毎日お弁当を配達する際の会話でお正月の過ごし方をお聞きして、家族が用意される方にはお勧めせず、必要な方はその方に合った商品をご提案しています。



商品開発課 課長 堀内智尋

当社が提供する「おせち」のこだわりは、“見てお正月を感じる品ぞろえや彩り”、そして高齢者の方向けであるため、食べやすいことです。今年ご提供する「おせち」には、国産焼車海老、田作り、たたきごぼう等が入っていますが、車海老は頭の角（ツノ）と尻尾の剣（トゲ）で手や口などを傷つけないように手作業で取り除き、田作りやたたきごぼうは、やわらかく食べやすくしています。当社では「おせち」は1年をかけて準備をしており、1月初旬に店舗にアンケートを取るところから始まり、企画を考え、食材を手配し、1カ月かけて試作品を作ります。4～5回検討会を行い献立の変更を行った後、社内プレゼンを経て7月に内容が決定します。今年のお一人用「彩」の“国産焼車海老”は、社内プレゼン時に新たに案が出て変更したメニューの1つです。お一人でお正月を過ごされる方も、ご家族で過ごす方と同じように新年を楽しく過ごしていただきたい、そんな想いが込められています。また、ご家族で食べられることが多い3～4人用の「吉祥（きつしょう）」

は、今回初となる「花咲ガニ甲羅盛り」をメインにメニューを考えました。

「おせち」を配達する12月31日は、各店舗でお弁当が乾かないように巻いてあるシートを1つ1つ外し、お品書きをつけて専用の風呂敷で丁寧に包みます。いつもより注文数が多いことや1つが大きいことから、店舗によってはレンタカーを借りて「おせち配達体制」で届けることもあります。毎日お届けするお弁当ももちろんですが、「おせち」という1年の中で最も特別と言っても良い食事を、最大に楽しみにしてほしいという想いがあります。

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」に関する取り組みとして、さらに積極的に在宅高齢者の栄養バランスのサポートを行ってまいります。

『宅配クック ワン・ツウ・スリー』のおせち一覧（価格は税込） ご注文期間：10月4日～12月10日

※ご注文期間は店舗により異なります。



「彩（いろどり）」一人前 19品 1,980円



「寿（ことぶき）」1～2人前 27品 6,000円



「吉祥（きつしょう）」3～4人前 35品 23,000円



「初夢（はつゆめ）」2～3人前 40品 10,800円



「カロリー・塩分調整おせち」一人前
37品 7,500円



「たんぱく・塩分調整おせち」一人前
35品 7,500円



「やわらかいおせち 和（なごみ）」一人前
14品 2,500円

【高齢者専門宅配弁当「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「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配食サービスを受託しています。

「宅配クック ワン・ツウ・スリー」では、在宅の高齢者を中心に、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。価格は利用者の懐にやさしいワンコイン

(500 円＋税・おかずのみ) を基本とし、おかずのみ (500 円＋税) とごはんつき (550 円＋税) を選択可能とすることで、ごはんを炊く・よそといった自分でできることは自分でしていただく形態になっており、高齢者の自立も促しています。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」はたんぱく質がしっかり摂れる献立になっており、その他にも活動的な方向けの「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たバラエティー豊かな食事を提供しています。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食事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
4) 高齢者施設向厨房受託事業「結の台所」の運営

＜本件に関するお問い合わせ先＞

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