

高齢者施設向け食材供給サービス『特助くん』

取扱い食材がニュークックチル方式での調理における微生物基準をクリア

「特助くん×ニュークックチルシステム」で食の安全性確保と作業効率化をよりスムーズに 詳しい解説をWEBで公開

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：高橋洋、以下：当社）が展開する高齢者施設向け食材供給サービス『特助くん』の食材は、この度、厚生労働省登録検査機関^{※1}での製品検査において、ニュークックチルシステムを用いて調理した場合の微生物基準をクリアしました。これにより、ニュークックチルシステムの特徴である“施設での「食の安全性確保」と「食事提供の効率化」を、『特助くん』の食材活用でよりスムーズに実現することが可能となります。また、『特助くん』のブランドサイトでは、「特助くん×ニュークックチルシステム」のメリット等について詳しく解説している特集ページを12月2日(月)より公開しました [URL：<https://tokusukekun.jp/special>]。



◆ニュークックチルシステムとは？

ニュークックチルシステムは、大量調理の現場における新調理システムの1つであるクックチルシステムを応用したもので、高齢者施設での食の安全性確保と食事提供の効率化を実現する革新的な調理法です。クックチルシステムが食材を再加熱後に盛り付け・提供を行うのに対し、ニュークックチルシステムは調理済みのチルド状態の食材を食器に盛り付け、専用の再加熱機器（リヒートウォーマーキャビネット）にセットし庫内で冷蔵保管後、提供の時間にあわせて再加熱を行います。ニュークックチルシステムを導入することで、人手が十分な時間帯に計画的に盛り付け業務を実施することが可能となるほか、人材不足により厨房業務を兼務していた管理栄養士や介護スタッフが本来業務に集中できるなど、多くの施設が抱える課題を解消する手法として期待されています。

◆ニュークックチルシステムに対応した『特助くん』の食材

当社では、施設を利用する高齢者の食事環境の向上において、その一翼を担うことも『特助くん』の存在意義の一つであるとの考えから、ニュークックチルシステムを用いた場合の食材の安全性について、厚生労働省登録検査機関での微生物検査を実施し、基準をクリアしました。これにより、ニュークックチルシステム導入施設で『特助くん』の食材を安心してご利用いただけます。

◆「特助くん×ニュークックチルシステム」のメリットをWEBで解説

今回、『特助くん』のブランドサイトでは、主に高齢者施設の運営者や管理栄養士の方々に向け、ニュークックチルシステムに関する特集ページを公開しました。ニュークックチルシステムの特徴や導入のメリット、作業フローなどについて、『特助くん』との併用による利点にも触れながら詳しく紹介しています。

※1 政府の代行機関として、業務規程の認可を受けた製品検査を行うことができる検査機関。

◆高齢者施設向け食材供給サービス『特助くん』について

『特助くん』は、高齢者施設の効率的運営をサポートする食材供給サービスです。全国多数の有力メーカーとパートナーシップを組み、高齢者のために共同開発したプライベートブランド商品の食材を各施設様へお届けしています。主菜・副菜・添え物・デザートに至るまで、季節に合わせた食材を常時約 500 種類ご用意。魚は骨を取り除き、食材にしっかり出汁を効かせ、柔らかく調理するなど、高齢者のための栄養バランスと食べやすさにとことん配慮しています。冷凍した調理済み食材をお届けするので、湯せんや冷蔵解凍を行い、盛り付けるだけで利用者へのご提供が可能です。24 時間 365 日 WEB でご注文いただけます。

『特助くん』専用ホームページ：<https://tokusukekun.jp/>



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 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：<https://slc-123.co.jp/>

設立：1999 年 12 月

資本金：5,000 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) 高齢者施設向け食材卸事業「特助くん」の運営

3) 高齢者向けコミュニティサロン「昭和浪漫倶楽部」の運営

4) 高齢者施設向け厨房受託事業「結の台所」の運営

5) 個人向け通販事業「健康直球便」の運営

<本件に関するお問い合わせ先>

株式会社シニアライフクリエイト 担当：鈴木

TEL：03-5427-3985(直) FAX：03-5427-3987