

高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』

5月の“ご馳走の日”は
「飛騨・信濃・甲斐の国(東山地方)旅弁当」

5月27日(月)の夕食として全国の高齢者にお届け

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)が運営する高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』は、5月の“ご馳走の日”特別メニューとして、「飛騨・信濃・甲斐の国(東山地方)旅弁当」を5月27日(月)に、47都道府県すべての店舗(357店舗※2024年5月1日時点)で夕食として提供します。



「飛騨・信濃・甲斐の国(東山地方)旅弁当」

◆“心の栄養”を届ける取り組みとして実施

当社では、栄養バランスが整った食事を摂ることによる“体の栄養”に加え、“心の栄養”につながる取り組みとして、“ご馳走の日”を月に1回設けています。“ご馳走の日”には、各地域の食材やご当地メニューなどを取り入れた特別メニューを、通常のお弁当(普通食)と同じ577円(税込・おかずのみ)で提供。普段はなかなか食べる機会の少ない食材やメニューで、利用者が届くまでの待ち遠しさや誰かに自慢したくなる気持ちを感じられるお弁当になるよう心掛けています。

◆5月は東山地方(岐阜県、長野県、山梨県)の郷土料理を集めたお弁当

5月の“ご馳走の日”は、「岐阜県から始まり、長野県、山梨県へ向かって旅をする」をコンセプトに、それぞれの郷土料理を集めた「飛騨・信濃・甲斐の国(東山地方)旅弁当」をご用意。岐阜県の奥美濃地方や飛騨地方南部で食べられてきた郷土料理「鶏ちゃん(けいちゃん)」を中心に、山梨県の郷土料理「じゃが芋とひじきの煮物」、長野県の郷土料理「ひたし豆」を副菜に添えました。全国の利用者にご当地の美味しい郷土料理を召し上がっていただきたいという想いを込めたお弁当になっています。

◆岐阜県高山市で明治時代から代々続く味噌蔵の2種類を使用した「鶏ちゃん」

今回のメニューに取り入れた「鶏ちゃん」は、鶏肉を味噌や醤油をベースにしたタレに漬け込み、キャベツなどの野菜と合わせた料理です。タレは、岐阜県の高山市で明治時代から代々続く味噌蔵(日下部味噌醤油醸造株式会社)の「いなか味噌」「むかし味噌」の2種類を使用し、当社で独自に配合しました。日下部味噌醤油醸造株式会社は、日本の伝統と文化を守りたいとの想いで、創業当初から製法を変えずに、現在では全国的にみても僅か1~2%程度しか残っていないとされる木桶を用いた製法で味噌を造っています。今回は日下部味噌醤油醸造株式会社の屋号「角一」をお借りして、惣菜の名前を「角一の鶏ちゃん」としました。

◆お客様のニーズと地域貢献の両立を目指して

高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』のお弁当は、管理栄養士が栄養バランスを考慮して献立を作成し、エネルギーやたんぱく質をしっかりと摂取することができます。前日17時まで注文やキャンセルを受け付けており、ケアプランや生活スタイルに合わせた利用ができるよう曜日別の注文が可能な他、口腔状態に合わせて刻み対応やおかゆへの変更も無料で行っています。また、各地域で行き場を失う食材に着目し、その地域で採れた食材を全国で消費する『地産外商』によって、地域経済の振興と宅配弁当メニューの多様化の実現を目指しています。地域で採れる農産物や魚介類を『宅配クック ワン・ツウ・スリー』の献立メニューに取り入れて全国にお届けすることは、安定した流通量を確保するだけでなく、流通量確保に伴う地域の農業・漁業の活性化やフードロス削減、農業と福祉を融合した農福連携や過疎地域の応援、震災被害に遭った地域の復興支援など、食事を通じた地域貢献に繋がるものと考えています。今後も、ただお弁当を配達することに留まらない、さまざまな取り組みを推進することで、高齢者の健康寿命の延伸に努めてまいります。

<p>～SDGsの目標に対する取り組み～</p> <p>8. 働きがいも経済成長も</p> <p>9. 産業と技術革新の基盤をつくろう</p> <p>12. つくる責任 つかう責任</p> <p>17. パートナーシップで目標を達成しよう</p>	<p>8 働きがいも 経済成長も</p> 	<p>9 産業と技術革新の 基盤をつくろう</p> 	<p>12 つくる責任 つかう責任</p> 	<p>17 パートナーシップで 目標を達成しよう</p> 
---	---	--	--	---

「5月の“ご馳走の日”」概要

- 提供メニュー： 飛騨・信濃・甲斐の国（東山地方）旅弁当
- 提供日： 2024年5月27日（月） ※夕食としてお届け
- 提供価格： 577円（税込・おかずのみ）/648円（税込・ごはん付き） ※通常のお弁当（普通食）と同価格
- 提供店舗： 『宅配クック ワン・ツウ・スリー』全店舗（357店舗/2024年5月1日時点）

◎過去一年間の“ご馳走の日”提供メニュー（2023年5月以降）

提供年月	昼食/夕食	メニュー
2023年 5月	昼食	静岡県焼津産メカジキ生姜煮弁当
2023年 6月	夕食	霧島黒豚と長芋の黒酢豚弁当
2023年 7月	昼食	うな丼
2023年 8月	夕食	宮城県産森林どりのつくね弁当
2023年 9月	昼食	銀だらの西京焼き弁当
2023年10月	夕食	青森県産真鱈の天ぷらと青森県産ホタテと野菜のかき揚げ弁当
2023年11月	昼食	黒毛和牛と黒豚のクリームソースハンバーグ弁当
2023年12月	夕食	霧島黒豚のハッシュドポーク弁当
2024年 1月	昼食	みちのく弁当 ※“123（ワン・ツウ・スリー）の日”特別メニュー
2024年 2月	夕食	静岡県焼津産メカジキの黒酢あん弁当
2024年 3月	昼食	北陸・丹後の旅弁当
2024年 4月	夕食	さわらの桜あん弁当

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
 電話番号：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」の運営
4) 高齢者施設向厨房受託事業「結の台所」の運営
5) 個人向通販事業「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