

高齢者向け宅配弁当の“ご馳走の日”で岩手県洋野町産の食材を味わう
じゅんわあかどり
全国の高齢者に「純和赤鶏の山葡萄ブラウンソース弁当」をお届け

12月24日(土) クリスマスイブの夕食は“心の栄養”につながるお弁当

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）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、12月の“ご馳走の日”特別メニューとして、「純和赤鶏の山葡萄ブラウンソース弁当」を12月24日（土）に全都道府県すべての店舗（355店舗/2022年12月15日時点）で夕食として提供します。



12月24日(土) 夕食「純和赤鶏の山葡萄ブラウンソース弁当」



利用者にお弁当をお届けする様子

◆利用者の“心の栄養”につながるお弁当をお届けしています

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”に加えて、“心の栄養”につながる取り組みとして、利用者にとって待ち遠しくなるような“ご馳走の日”を月に1回設けています。今年の“ご馳走の日”のお弁当として、7月は土用の丑の日に宮崎県産うなぎを使用した「うなぎ弁当」、9月は敬老の日には「青森県産ホタテと野菜のかき揚げと金目鯛の天ぷら弁当」など、さまざまな高級食材や各地域の特産品・名産品を使用した特別メニューを、通常のお弁当（普通食）と同じ500円（税別・おかずのみ）で提供しています。12月の“ご馳走の日”のお弁当は、クリスマスイブにあわせて12月24日（土）の夕食にお届けする「純和赤鶏の山葡萄ブラウンソース弁当」です。普段はなかなか食べる機会の少ない食材を“ご馳走の日”に使用し、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ていただけるようなお弁当をこれからもお届けしてまいります。

◆岩手県洋野町産の「純和赤鶏」と「山葡萄」を使用した特別メニューのお弁当

「純和赤鶏の山葡萄ブラウンソース弁当」は、岩手県洋野町産の「純和赤鶏」と「山葡萄」（一部洋野町以外の岩手県内生産分を含む）を使用しています。洋野町産の「純和赤鶏」は、餌、鶏舎内の床面管理、換気、温度・湿度管理など、さまざまな観点で細心の注意を払いながら大切に育てられ、日本人がおいしいと感じる味に仕上げた鶏肉です。今回は、適度な弾力と噛むほどにコクを感じる旨味の濃い赤鶏のもも肉をご高齢者が食べやすいやわらかさに調整し、ソースと合わせる前に赤鶏を焼くことで肉の旨味を閉じ込めました。ソースは、岩手県が収穫量全国1位を誇る「山葡萄」の果汁をデミグラスソースと合わせ、旨味の中に程良い酸味が広がるブラウンソースに仕立てました。また、副菜のひとつには青森県産長芋を使用した「青森県産長芋とオクラの和え物」が入り、東北地方の特産品・名産品を味わうことができるお弁当となっています。

◆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 18 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、地産地消ではなく『地産外商』としてその地域で採れた食材を全国で消費することによって、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を目的としています。今後も、ただお弁当を配達することに留めず、“ご馳走の日”や『地産外商』など、心を豊かにする取り組みを行い、高齢者の健康寿命延伸に努めてまいります。

～SDGs の目標に対する取り組み～

- 8. 働きがいも経済成長も
- 9. 産業と技術革新の基盤をつくろう
- 12. つくる責任 つかう責任
- 17. パートナーシップで目標を達成しよう

8 働きがいも
経済成長も



9 産業と技術革新の
基盤をつくろう



12 つくる責任
つかう責任



17 パートナーシップで
目標を達成しよう



「12月“ご馳走の日”」概要

- 提供メニュー： 純和赤鶏の山葡萄ブラウンソース弁当
- 提供日： 2022年12月24日（土） ※夕食としてお届け
- 提供価格： 500円（税別・おかずのみ） ※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（355店舗/2022年12月15日時点）

【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

HP：https://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」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：波瀬・鈴木

TEL：03-5427-3985(直) FAX：03-5427-3987

<ご参考>

『宅配クック ワン・ツウ・スリー』のさまざまな取り組み

◆今日も利用者に「会いに行く」配達だけではない地域高齢者見守り活動を創業時より実践

高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』は、現在全国で355店舗展開しており、月間約300万食を提供しています(2022年12月15日時点)。店舗では、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おり、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。



◆「オレンジリング」ネットワーク 社員、フランチャイズオーナーが「認知症サポーター」

当社のある研修の1つに「認知症サポーター養成講座」があります。社員はもちろんのこと、店舗を運営するフランチャイズオーナーも受講し、その証として「オレンジリング」をつけています。認知症への理解を深めることで、地域高齢者やご家族の手助けとなれるよう取り組みを続けていきます。

◆行政との連携を推進

当社では、全国70か所の地方自治体と高齢者の見守りに関する協定を締結しています(2022年12月15日時点)。

◎高齢者の見守りに関する協定締結実績

都道府県	締結数	締結先
北海道	1箇所	小樽市
岩手県	2箇所	北上市、花巻市
青森県	2箇所	八戸市、青森市
茨城県	6箇所	東海村、水戸市、竜ヶ崎市、下妻市、古河市、ひたちなか市
栃木県	1箇所	さくら市
埼玉県	3箇所	さいたま市、ふじみ野市、上里町
千葉県	10箇所	千葉県、市川市、船橋市、習志野市、市原市、佐倉市、四街道市、柏市、我孫子市、白井市
東京都	10箇所	東大和市、小平市、立川市、狛江市、品川区、羽村市、瑞穂町、練馬区、多摩市、世田谷区
神奈川県	4箇所	綾瀬市、大和市、座間市、厚木市
山梨県	1箇所	甲府市
長野県	1箇所	駒ヶ根市
新潟県	1箇所	見附市
石川県	1箇所	石川県
福井県	1箇所	坂井市
岐阜県	1箇所	多治見市
静岡県	3箇所	三島市、伊豆市、裾野市
愛知県	8箇所	大府市、東浦町、刈谷市、豊山町、あま市、犬山市、碧南市、岡崎市
三重県	1箇所	津市
滋賀県	2箇所	草津市、高島市
大阪府	2箇所	交野市、寝屋川市
兵庫県	5箇所	兵庫県、明石市、西宮市、加古川市、稲美市
山口県	1箇所	山口市
広島県	1箇所	呉市
香川県	1箇所	高松市
長崎県	1箇所	五島市