

2021年6月8日
株式会社シニアライフクリエイト

月1回の希少な食材を使用したメニューで高齢者に心の栄養 7月は土用の丑の日 宮崎県産うなぎの「うな丼」 高齢者専門宅配弁当 今年 は7月28日に提供

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）が運営する高齢者専門宅配弁当『宅配クック 123（ワン・ツウ・スリー）』では、希少な食材を使った特別メニューを月に1回「行事食」として全国約350店舗で提供しています。2021年の行事食は10年目の取り組みとして、宮崎県産うなぎを使用した「うな丼」を通常のお弁当（普通食）と同じ594円（税込み）で提供いたします。



◆宮崎県「山道養鰻場」のうなぎを使用

2012年より7月の行事食として「うな丼」の提供を開始し、宮崎県「山道養鰻場」のうなぎを使用した「うな丼」は9年目になります。

「山道養鰻場」は上質な天然水を利用し、一般的な養鰻場と比べて約2倍の深さの池で、ていねいにストレスのない環境を保っています。餌はスケドウダラやホキといった白身魚をベースとし、成長度合いやその日の様子、天候などに合わせて毎日餌の配合を調整しています。

皮から身の順で白焼きに仕上げ、旨みを閉じ込めて蒸し、日本酒でふっくら香ばしく焼いてから秘伝のタレにつけてさらに焼き上げています。夏バテ防止、食欲減退防止にも効果が期待でき、食欲が減退しやすい時期でもおいしく食べていただけるように工夫しています。

今回の行事食「うな丼」で使用するうなぎは、その宮崎県産うなぎを使用しており毎年人気の商品となっています。

当社では、月に1回の行事食は「心の栄養」、通常のお弁当は「体の栄養」として提供できるようメニューを考案しています。行事食は、食材の原価や手間はかかっても「お客様に食べる喜びを感じていただきたい」という思いを1番に提供してきました。

行事食を通じて昔の出来事を思いだし、話が弾み、次の食事も楽しみになるような「生きる楽しみ」につなげていきたいと考えています。