

高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』月 1 回のご馳走の日

宮崎県産うなぎをいつものお弁当と同価格で味わえる土用の丑の日

全国の高齢者に国産うなぎを使用した「うな丼」をお届け

7月30日(日)の昼食として提供

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、7月の“ご馳走の日”特別メニューとして、宮崎県産のうなぎを使用した「うな丼」を7月30日(日)に、47都道府県すべての店舗(356店舗※2023年6月30日時点)で昼食として提供します。



7月の“ご馳走の日” 宮崎県産のうなぎを使用した「うな丼」



高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』

#### ◆“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、各地域の特産品・名産品などを使用した特別メニューを、通常のお弁当(普通食+ごはん)と同じ594円(税込)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、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お届けしています。

#### ◆こだわり抜かれた宮崎県「山道養鰻場(やまみちようまんじょう)」のうなぎ

「うな丼」は、7月の“ご馳走の日”恒例のメニューとして、毎年ご好評をいただいています。提供する「うな丼」には、2012年から11年連続で、宮崎県の「山道養鰻場(やまみちようまんじょう)」で丹精込めて育てられたうなぎを使用。山道養鰻場は一般的な養鰻場と比べて約2倍の深さがある池に、宮崎県内の岩山から採掘された石を敷き詰め、うなぎにとってストレスがかからない環境を保っています。また、スケソウダラやホキといった白身魚をベースとした贅沢なエサを使用し、鰻の成長度合いやその日の様子、天候などに合わせて毎日配合を調整しています。





当社は、二ホンウナギの稚魚であるシラスウナギの採捕量減少<sup>\*1</sup>や生産コスト上昇による価格高騰の中でも値上げは行わず、高齢者に「日本が誇る食文化を毎年味わってもらいたい」、「夏バテ防止・食欲減退防止にも効果が期待できるうなぎを食べて、夏の暑さに負けないようにスタミナをつけてほしい」という想いのもと、通常のお弁当(普通食+ごはん)と同じ価格でお届けしています。提供する食材の質にもこだわりを持ち、高齢者に食べる喜びを感じてもらい、家族や友人に思わず自慢したくなるようなお弁当を今後も目指してまいります。

※ 1 令和5年2月「水産庁」ウナギをめぐる状況と対策について

<https://www.jfa.maff.go.jp/j/saibai/attach/pdf/unagi-55.pdf>

### ◆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を行っています。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><b>8</b> 働きがいも 経済成長も</p> 	<p><b>9</b> 産業と技術革新の 基盤をつくろう</p> 	<p><b>12</b> つくる責任 つかう責任</p> 	<p><b>17</b> パートナーシップで 目標を達成しよう</p> 
---	---	--	--	---

## 「7月の“ご馳走の日”」概要

- 提供メニュー： 宮崎県産のうなぎを使用した「うなぎ丼」
- 提供日： 2023年7月30日（日） ※昼食としてお届け
- 提供価格： 594円(税込) ※通常のお弁当（普通食+ごはん）と同価格
- 提供店舗： 『宅配クック ワン・ツウ・スリー』全店舗（356店舗/2023年6月30日時点）

◎ 過去一年間の“ご馳走の日”提供メニュー（2022年7月以降）

提供年月	昼食/夕食	メニュー
2022年 7月	昼食	うなぎ丼
2022年 8月	夕食	北海道産黒毛和牛焼肉弁当
2022年 9月	昼食	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
2022年10月	夕食	静岡県焼津産メカジキのトマト煮弁当
2022年11月	昼食	黒毛和牛と黒豚のハンバーグ弁当
2022年12月	夕食	純和赤鶏の山葡萄ブラウンソース弁当
2023年 1月	夕食	金目鯛の銀あんかけ弁当
2023年 2月	昼食	土佐はちきん地鶏の白湯鍋風弁当
2023年 3月	昼食	カラスガレイ煮付弁当
2023年 4月	夕食	上富良野ポークの塩ダレ焼き弁当
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

## 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：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