

報道関係者各位

～「高知県の地方創生の推進に向けた連携と協力に関する協定」に基づく地産外商～

## 高齢者向け宅配弁当の“ご馳走の日”で高知県産の食材を味わう 全国の高齢者に「土佐はちきん地鶏の白湯鍋風弁当」をお届け

### 2月17日(金)の昼食は“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、2月の“ご馳走の日”特別メニューとして、「土佐はちきん地鶏の白湯鍋風弁当」を2月17日（金）に47都道府県すべての店舗（355店舗/2023年2月1日時点）で昼食として提供します。



2月17日(金) 昼食「土佐はちきん地鶏の白湯鍋風弁当」



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。“ご馳走の日”には、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・おかずのみの場合）で提供。これまでも、毎年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」、2023年1月は「金目鯛の銀あんかけ弁当」など、普段はなかなか食べる機会の少ない食材で、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まいりました。

#### ◆日本で2番目に人口が少ないと言われる大川村で飼育された「土佐はちきん地鶏」を使用

2月の“ご馳走の日”のお弁当は、2月17日（金）の昼食にお届けする「土佐はちきん地鶏の白湯鍋風弁当」。高知県の<sup>1</sup>大川村でストレスのない環境の中育てられた土佐はちきん地鶏のもも肉を使用し、白湯鍋風に仕立てたお弁当です。地鶏の旨味を活かすため、スープは鶏白湯をベースに、隠し味に塩こうじと醤油を加え、キャベツ・しいたけ・人参と合わせました。

人口約400人の大川村は、日本有数の人口の少ない村と言われています。村の再生を進めるために畜産を基幹産業と定め注力しており、現在大川村では高知県の特産品である「土佐はちきん地鶏」の約8割を生産しています。当社は、2022年4月に高知県と「高知県の地方創生の推進に向けた連携と協力に関する協定」を締結し、ししとうやシイラといった高知県の特産品や名産品、規格外農産物などを使用した『地産外商』商品の開発を進めてきました。大川村の「土佐はちきん地鶏」を使用した“ご馳走の日”特別メニューの提供は、同協定に基づく当社の取り組みの1つでもあります。

## ◆お客様のニーズと地域貢献の立を目指して

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まらない、“ご馳走の日”や『地産外商』をはじめとした心を豊かにする取り組みを行うことで、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



## 「2月“ご馳走の日”」概要

- 提供メニュー：土佐はちきん地鶏の白湯鍋風弁当
- 提供日：2023年2月17日（金）※昼食としてお届け
- 提供価格：500円（税別・おかずのみ）/594円（税別・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（355店舗/2023年2月1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  
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

## <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(2023年2月1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」

当社の数ある研修の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。



オレンジリング

#### ◆行政との連携を推進

当社では、全国74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(2023年2月2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	3箇所	小樽市、北見市、釧路市
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、竜ヶ崎市の、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	11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、小金井市
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	2箇所	駒ヶ根市、諏訪市
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