

PRESS RELEASE



株式会社 ユニマット リタイアメント・コミュニティ

各位

2018年7月1日

株式会社ユニマット リタイアメント・コミュニティ

業界初！料理体験型デイサービス 大好評につき 第3号店「NANAIRO COOKING STUDIO 三軒茶屋」 2018年7月1日にOPEN！



株式会社ユニマット リタイアメント・コミュニティ(本社:東京都港区/代表取締役社長 中川清彦)は、業界初となる料理体験型デイサービス「NANAIRO COOKING STUDIO(なないろクッキングスタジオ)」の第3号店、「NANAIRO COOKING STUDIO 三軒茶屋」を2018年7月1日に開設しました。

「NANAIRO COOKING STUDIO」とは高齢者の可能性を料理で引き出す、“まるでお料理教室のような”全員参加型のデイサービス(通所介護)です。

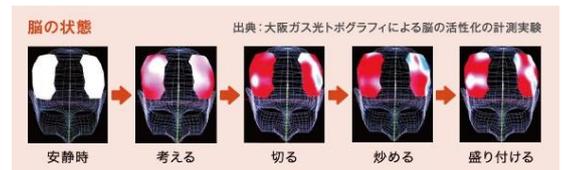
【NANAIRO COOKING STUDIO “料理体験型デイサービス”の4つの特徴】

① 料理が得意、苦手は関係なし！車いすやマヒ、認知症の方も大丈夫！

料理が苦手な方や初体験の方でも、簡単な作業から徐々にステップアップできるので、気軽にご参加いただけます。身体状況がご不安な方でも専門のスタッフがサポートするので安心です。

② “料理療法”は認知症の維持改善に効果的！

リハビリテーションにおいて料理は大変効果の高い作業療法のひとつで、“料理療法”として知られています。食材を切ったり、皮をむいたり、バランスを考えて盛り付けたり、料理は五感を刺激し認知機能の維持改善につながります。



③ 専属シェフと管理栄養士監修によるオリジナルレシピで美味しくヘルシー

専属のシェフと管理栄養士が考案するメニューは、800種類を超える本格的なオリジナルレシピ。食べやすさ、調理の手軽さ、見た目の楽しさをポイントにヘルシーで美味しい本格的な料理を作っていきます。

④ 午後と午前の2部構成。短時間で組み合わせいろいろ

当施設は午前と午後の2部構成です。「今日は午後から買い物があるから午前中に参加」「午前中に通院してから午後参加」など、ご予約に合わせて色々な組み合わせでご利用いただけます。

【NANAIRO COOKING STUDIO 7つのこだわり】

7つのこだわり

- 01 | 調理 ~Cooking~ ▶ プロの**専属シェフ**から直接教えてもらえます！
- 02 | 食材 ~Food~ ▶ “旬”や“産地”にこだわった**厳選安心食材**を使用！
- 03 | 空間 ~Space~ ▶ **料理教室**のような明るくお洒落な空間で、いきいきクッキング！
- 04 | 色 ~Color~ ▶ スタジオは、心がはずむ**ビタミンカラー**のテーマパーク！
- 05 | 栄養 ~Nutrition~ ▶ 手作りスイーツや温かいお料理をご自宅へ**お持ち帰り**！
- 06 | 学び ~Learning~ ▶ 学んで、習って、作ってみる“**なないろアカデミー**”！
- 07 | 行事 ~Event~ ▶ 感謝とおもてなしの心を込めた“**成果発表会**”を定期開催！

【NANAIRO COOKING STUDIO 6つのオリジナルプログラム】

好評のオリジナルプログラム

回想法クッキング

なつかしい思い出の味を再現

トレンドクッキング

流行の味や話題の食材を体験

イベントクッキング

旬の食材や話題の料理にトライ！

フィードバッククッキング

覚えたレシピをご自宅でもチャレンジ！

Fun & Easy

時短レシピや裏ワザをプロから伝授

クッキングツアー

“料理”で日本国内や海外旅行へGo！

【施設概要】

名称：NANAIRO COOKING STUDIO 三軒茶屋
 開設日：2018年7月1日
 所在地：〒154-0004 東京都世田谷区太子堂 3-38-15
 アクセス：東急田園都市線「三軒茶屋駅」より
 徒歩 11分 淡島通り沿い
 電話：03-5779-3920
 類型：デイサービス
 利用条件：介護保険要介護1～5認定者の方
 ※上記以外の方はご相談ください

＜ホームページ＞

<http://www.unimat-rc.co.jp/nanairo/index.html>

【アクセスマップ】



お客様向け内覧会を随時実施中！

＜本件に関するお問合せ先＞

株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティ 経営企画室 広報：吉田・近藤
 TEL:03-6863-8236 FAX:03-3403-3585 Email:keiei-kikaku@unimat-rc.co.jp