

報道関係者各位

2020年9月3日

出来立てお食事を一食から配送料無料でお届けする 料理特化型デイサービス「なないろクッキングスタジオ自由が丘」の 『なないろ★グランマ』2020年9月1日より本格的にスタート

～高齢者だけでなく一般の方もご利用可！

専属グランシェフ考案の栄養バランスに配慮した“からだ想いごはん”

全国で高齢者介護事業を展開する株式会社ユニマツ 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)が運営する、料理特化型デイサービスとしてオンリーワンのブランド「なないろクッキングスタジオ自由が丘」は、専属のグランシェフが考案する栄養バランスに配慮したメニュー“からだ想いごはん”のお食事お届けサービス『なないろ★グランマ』を、東京・目黒区、世田谷区、大田区のエリアで、2020年7月よりプレスタートしてきましたが、施設利用者や高齢者だけでなく、一般の方からの注文も増えてきたことを受け、いよいよ9月1日より本格的にスタートいたします。



『なないろ★グランマ』盛りつけ(イメージ)

『なないろ★グランマ』は、「なないろクッキングスタジオ自由が丘」専属のグランシェフが考案する栄養バランスのとれた“からだ想いごはん”。温かくおいしい出来たてを一食から配送料無料でお届けします。専属グランシェフ監修の味と週3回変わる多彩なメニューに加え、国内特選ブランド米、豊洲市場で仕入れた新鮮な厳選食材を使用しているので、どなたでもおいしく安心してご利用いただけます。

■『なないろ★グランマ』開始の背景

お食事お届けサービス『なないろ★グランマ』を提供する「なないろクッキングスタジオ自由が丘」は、オリジナルの料理療法メソッドを打ちだし“料理”で高齢者の可能性を引き出す“料理特化型デイサービス”。この度の新サービス開始は、この施設利用者やそのご家族からの要望で生まれたものです。その背景には、新型コロナウイルスの感染予防の一環としてとして、施設利用者も買い物などの外出を控え、一般的な配食などのデリバリーを利用することが多くなったことがあげられます。また、一方でデリバリーは継続しにくいといった声が聞かれたことがあげられます。

＜一般的なデリバリーに対しての声＞

- ・似たようなメニューや同じような味に飽きてしまった
- ・すごくおいしいと思うものがない
- ・季節や旬を感じるおいしい料理が食べたい
- ・温めて食べるものではなく、作りたての温かくおいしい料理が食べたい
- ・一人分だけだと頼みにくい

このようなことから、デイサービスに行かない日でも「なないろクッキングスタジオ自由が丘」の美味しいメニューを、自宅で昼食や夕食に食べたい、デリバリーをしてほしいという多くの要望をもらうようになり、サービスの提供をスタートいたしました。

「なないろクッキングスタジオ自由が丘」は、午前と午後の 2 部制で、専属グランシェフが考案するメニューをもとに、午前は昼食、午後は持ち帰れる夕食やスイーツ、パンづくりを行っています。『なないろ★グランマ』は、このもともとの料理特化型デイサービスの特性をいかしたサービスの展開です。また、『なないろ★グランマ』は、施設の利用者や高齢者のみならず、一般の方どなたでもご利用いただけるサービスです。

■『なないろ★グランマ』の 4 つの特徴

1. 「なないろクッキングスタジオ自由が丘」専属グランシェフがメニューを監修
2. 週 3 回メニューが変わり、同じ料理は二度と出ないから飽きることなく継続利用が可能
3. おいしく安心な日本各地の特選ブランド米をはじめ、旬にこだわった季節の食材を厳選
4. 作りたての温かくおいしい料理を 1 食からお届け(一般の方もどなたでも利用可能)

グランシェフが考案する本格的なオリジナルレシピは、和食や洋食、中華をはじめ日本各地の郷土料理、世界各国の料理、今、話題になっているトレンド料理やスイーツなど、多彩なラインナップ。メニューの一例としては、スペイン料理の「イカ墨のシーフードパエリア」や、「九条ネギとカモ肉の肉団子スープ」、「本格おとなのお子様ランチ」、「特製濃厚参鶏湯」などが登場し好評を得ました。

■9 月メニュー(一例)

- ・【秋の免疫力向上チャイナ】柿入り青椒牛肉絲、秋野菜の天津飯
- ・【“旬の栄養と味”を楽しもう】秋鮭とじゃが芋の中華風炒め、浅利ときのこの春巻き
- ・【アンチエイジングレシピ】鴨と秋茄子の重ねチーズ焼き、秋刀魚の大葉&海苔巻き山河揚げ
- ・【クッキングツアー in 大阪】タコ焼きなないろ風、自由軒風ドライカレー、新世界風の串カツ

7 月から施設利用者をメインとしたプレスタートを行っていましたが、『なないろ★グランマ』のサービスが口コミで広まり、施設利用者や高齢者だけでなく、一般の方からの注文が増えてきました。「毎回、食べたことのない新しいメニューが届くのが楽しみ」と、利用回数を増やす方や、追加でスイーツをオーダーするリピーターもいます。

メニューは、月ごとのオリジナルメニューカレンダーをもとに、3 種類のおかずと季節のごはんを盛りつけた「スタンダード」と、4 種類のおかず、季節のごはんと季節の具沢山お味噌汁を別添えにした「デラックス」の 2 種類のコースからお選びいただけます。また、食事と一緒にスイーツや惣菜も追加オーダーをいただけます。

コース名	メニュー内容	価格(送料・税込み)	
スタンダード	おかず 3 種類と季節のごはん	定期利用	1,080 円
		単発利用	1,280 円
デラックス	おかず 4 種類と季節のごはん、 季節の具沢山お味噌汁(または季節のスープ)	定期利用	1,380 円
		単発利用	1,580 円

<オプション> ※内容により価格が変わります。

- ・季節のごはん、季節の具沢山お味噌汁・季節のスープ: 各 150~350 円(税込み)
- ・スイーツ: 600 円~(税込み)



(左)『なないろ★グランマ』デラックス(イメージ)、(右)『なないろ★グランマ』スタンダード(イメージ)



『なないろ★グランマ』お届け(イメージ)

<一般のお客様からのお問い合わせ・注文先>

なないろクッキングスタジオ自由が丘

電話 : 03-5731-8620

住所 : 東京都目黒区八雲 2-9-4

営業時間 : 月曜～金曜 9時～18時(祝日も営業)

※ご注文は電話で受け付けています

※予約状況やエリア、交通状況によりご希望に添えない場合があります(事前予約優先)

※天候や仕入れ状況により、予告なしにメニューの内容が変更になる場合があります

※『なないろ★グランマ』は自由が丘のみで行っているサービスです



なないろクッキングスタジオ自由が丘(内観)

また、『なないろ★グランマ』の開始にあわせて、「なないろクッキングスタジオ自由が丘」では、機能訓練の一環として、その日の利用者の中からの立候補制を設けた自立支援を促す簡単な作業やお手伝いでポイントを付与する『なないろ☆ポイントチャレンジ』も同時にスタート。内容は、お茶出しや、ご自身のお持ち帰り食事の準備・お手伝い、お届けサービスの簡単なお手伝い、食器の片づけ、エプロンの回収など様々。ポイントがたまるとシェフ特製スイーツや隔週で開催する自費参加のイベントクッキング参加券、ホテルアラマンダ青山でのお食事などに交換ができます。これにより、通常のデイサービスでの料理療法に加え、社会的役割の創出による自立支援への相乗効果を図る狙いです。

なお、『なないろ★グランマ』の今後の展開は、反響や実績を重ねたうえで展開を検討していく予定です。

《なないろクッキングスタジオについて》

「なないろクッキングスタジオ」は、全国に300拠点を超える高齢者介護施設を展開する株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティが運営する、料理特化型デイサービスとしてオンリーワンのブランドです。『介護が必要になってもできることを奪わない』をコンセプトに、“料理”で高齢者の可能性を引き出します。プロのシェフが教える、まるで料理教室のような、今までになかった‘料理体験型’のデイサービスです。

名称 : なないろクッキングスタジオ(英語表記:NANAIRO COOKING STUDIO)

類型 : デイサービス

ホームページ : <http://www.unimat-rc.co.jp/nanairo/index.html>

【1号店】なないろクッキングスタジオ自由が丘 (2015年7月1日開設)

【2号店】なないろクッキングスタジオ成城 (2017年9月1日開設)

【3号店】なないろクッキングスタジオ三軒茶屋 (2018年7月1日開設)



なないろクッキングスタジオ自由が丘(外観)

《会社概要》

商 号 : 株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティ

代 表 者 : 代表取締役社長 中川 清彦

所 在 地 : 東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル

設 立 : 1975 年 6 月

U R L : <http://www.unimat-rc.co.jp/>

事業内容:

【介護事業】全国で高齢者介護事業を「そよ風」のブランドで展開

2020 年 6 月末時点での拠点数は 309、サービス事業所数は 640

【飲食事業】レストラン事業、コーヒー豆加工販売・カフェ事業、洋菓子の製造・販売事業

【その他事業】不動産賃貸事業、有料職業紹介事業、宅食事業、ホテル事業、フィットネス事業

＜本件に関する報道関係者様からのお問合せ先＞

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

メールアドレス: keiei-kikaku@unimat-rc.co.jp