

8月の“ご馳走の日”は「沖縄の風をお届け！夏の琉球御膳」 8月26日(水)の夕食として全国の高齢者にお届け

株式会社シニアライフクリエイト(本社:東京都品川区、代表取締役:高橋洋、以下:当社)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、8月の“ご馳走の日”特別メニューとして、「沖縄の風をお届け！夏の琉球御膳」を8月26日(水)、47都道府県すべての店舗(340店舗※2026年6月30日時点)で夕食として提供します。

◆“心の栄養”を届ける取り組みとして実施

当社では、栄養バランスの取れた食事による“体の栄養”にとどまらず、日々の楽しみや心の豊かさにつながる“心の栄養”をお届けしたいとの想いから、月に1回“ご馳走の日”を設けています。

“ご馳走の日”には、各地域の食材やご当地メニューを取り入れた特別なお弁当を、通常のお弁当(普通食)と同じ577円(税込・おかずのみ)で提供。届くまでの高揚感や、普段はなかなか出会えない味わいを通じて、思わず誰かに話したくなるような喜びを感じていただけるお弁当を目指しています。



沖縄の風をお届け！夏の琉球御膳

◆8月の“ご馳走の日”は【沖縄の風をお届け！夏の琉球御膳】をご用意

8月のご馳走の日は、「沖縄の風をお届け！夏の琉球御膳」です。

青い空と美しい海が広がる南の島・沖縄の味覚をテーマに、「タマン(ハマフエフキ)のマース煮」をはじめ、もちもちとした食感が楽しい「うむくじ天ぷら」、色鮮やかな彩りが食欲をそそる「人参しりしり」、そして沖縄を代表する家庭料理「ゴーヤチャンプルー」と、沖縄の魅力をたっぷりと詰め込んだラインナップをご用意しました。

沖縄の太陽のようなパワーと当社の熱い想いを込めたこのお食事(お弁当)で、暑い夏を元気に乗り切っていただけることを願っています。

【沖縄の風をお届け！夏の琉球御膳 内容】

タマンのマース煮、久米島産紅芋のうむくじ天ぷら、ゴーヤチャンプルー、人参しりしり、切り昆布煮

◆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17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、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、高齢者の健康寿命の伸長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. パートナリシップで目標を達成しよう



「7月の“ご馳走の日”」概要

- 提供メニュー： 沖縄の風をお届け！夏の琉球御膳
- 提供日： 2026年8月26日(水) 夕食としてお届け
- 提供価格： 577円(税込・おかずのみ)/685円(税込・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

◎過去一年間の“ご馳走の日”提供メニュー(2025年8月以降)

提供年月	昼/夕食	メニュー
2025年8月	夕食	南九州伝統と文化の味めぐり弁当
2025年9月	昼食	敬老の日 お祝い御膳
2025年10月	夕食	秋の恵みを味わう 実りの秋弁当
2025年11月	昼食	ぐるっと味めぐり！ 山陰山陽の旅弁当
2025年12月	夕食	聖夜メリークリスマス弁当
2026年1月	昼食	ワン・ツウ・スリーの日 銀だらの西京焼き 特撰和膳
2026年2月	夕食	米子生き活き フレ飯弁当
2026年3月	昼食	新芽息吹く旬彩春便り弁当
2026年4月	夕食	お遍路道中 心の旅弁当
2026年5月	昼食	おらほの味 北東北弁当
2026年6月	夕食	上州・日光・水戸 三都絵巻弁当
2026年7月	昼食	うな井

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:東京都品川区勝島一丁目6番22号 ウィラ大井6階

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:5,000万円

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 事業推進部

TEL : 03-6435-2101 FAX : 03-5427-3989



沖縄の風をお届け！

夏の琉球御膳

～暑い夏に“心の栄養”をお届ける8月の「ご馳走の日」～



2026

8/26 水

夕食

月に一度のお楽しみ♡



南国・沖縄の郷土料理をご自宅で



沖縄ならではの郷土料理を、ご自宅で気軽にお楽しみいただけます。やさしい塩味の「タマン(ハマフエフキ)のマース煮」をはじめ、もちもち食感の「うむくじ天ぷら」、彩り豊かな「人参しりしり」、沖縄を代表する家庭料理「ゴーヤチャンプルー」など、沖縄の魅力を詰め込んだ献立をご用意しました。



タマンのマース煮

「タマン」とは沖縄の呼び名で、本州では「ハマフエフキ」と呼ばれる白身魚です。身が厚く、クセのない上品な味わいが特徴で、沖縄では古くか

らお祝いの席にも用いられてきました。「マース煮」とはシンプルに塩と酒で煮た沖縄の伝統的な魚料理です。余分な味付けをせず素材本来の旨味を引き出した、やさしい味わいの一品に仕立てました。



久米島産紅芋の うむくじ天ぷら

久米島産の紅芋を使用した、もちもち食感が楽しめる沖縄の郷土料理です。



ゴーヤチャンプルー

ゴーヤ、豚肉、豆腐などを炒めた、沖縄を代表する家庭料理です。夏にぴったりの一品です。



人参しりしり

細切り人参を卵と一緒に炒めた、沖縄の定番家庭料理です。やさしい甘みが広がります。



切り昆布煮

やわらかく煮た切り昆布を、甘辛い味付けで仕上げました。ほっとする味わいです。