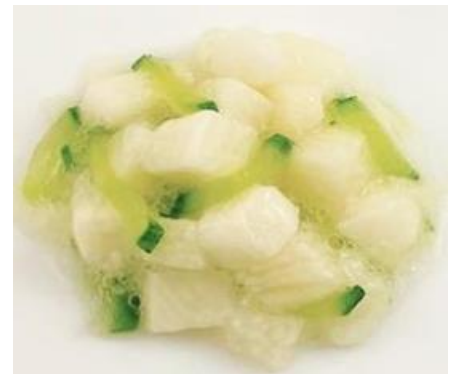


行き場がない食材を活用し、安定した流通量の確保へ
青森県産長芋を使用した新惣菜「青森県産長芋と胡瓜の和え物」
4月15日(土) 高齢者専門宅配弁当『宅配クック ワン・ツウ・スリー』で提供開始

高齢者専門宅配弁当サービスを展開する株式会社シニアライフクリエイティブ（本社：東京都港区、代表取締役：高橋洋、以下：当社）は、「地産外商」への取り組みの一環として、『宅配クック ワン・ツウ・スリー』にて青森県産の長芋を使用した「青森県産長芋と胡瓜の和え物」の提供を4月15日(土)の昼食より開始します。

◆行き場を失った長芋をメニューに取り入れ全国の高齢者へお届け
 当社の取引先より、「行き場がなくて困っている青森県産の長芋がある」という相談を受けたことから、青森県産長芋の安定的な流通に寄与すべく、「青森県産長芋と胡瓜の和え物」を開発しました。角切りにした長芋と千切りの胡瓜を和風出汁ベースで和えた、長芋のサクサクとした歯触りの良い食感を楽しめる一品です。『宅配クック ワン・ツウ・スリー』のメニューに1回使用することで、約680kgの長芋の消費につながります。なお、この惣菜は4月15日(土)の昼食(普通食)より提供を開始し、今後も定期的にメニューに取り入れ、全国の高齢者にお届けしてまいります。



青森県産長芋と胡瓜の和え物

【当社・商品開発担当者のコメント】

「長芋は、これまでに取り扱ったことがない食材であったため、様々な工程での確認が必要になりました。加熱して冷凍すると食感に影響が出てしまうので、加熱せずに製造できる工場を選定しています。長芋の白色と胡瓜の緑色のコントラストがきれいに出るようにタレには色を付けず、和風出汁ベースで仕立てました」

◆お客様のニーズと地域貢献の両立を目指して

当社は、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、当社にとって安定した食材の確保だけでなく、安定的な流通に伴う地域の農業・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、単なるお弁当の配達に留まらない、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。

～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. パートナリーシップで目標を達成しよう



「青森県産長芋と胡瓜の和え物」提供概要

- 提供日：2023年4月15日（土） ※昼食(普通食)の一品としてお届け
- 提供価格：500円（税別・おかずのみ）/550円(税別・ごはん付き)
- 提供店舗：「宅配クック ワン・ツウ・スリー」全店舗（355店舗※2023年4月1日時点）

【『宅配クック ワン・ツウ・スリー』について】 ～配達だけではない地域高齢者見守り活動～

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(4月1日時点)展開しており、月間約300万食を提供しています。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・夕食を別々に届けるために1日2回訪問することで、顧客にとってより身近な存在となれるよう努めています。また、お届けの際にお客様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。



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