

## “地産地消”ではなく“地産外商”として全国にお届け 高知県産ししとうを使用した料理を高齢者の食卓へ 高齢者専門宅配弁当『宅配クック 123』で活用

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ト（本社：東京都港区、代表取締役社長：高橋洋）が運営する、高齢者専門宅配弁当『宅配クック 123（ワン・ツウ・スリー）』にて、高知県産のししとうを使用した新商品「高知県産しし唐の肉味噌和え」の提供を3月22日（火）より開始します。



高知県産しし唐の肉味噌和え

### ◆高知県産のししとうを使用した新商品を全国の高齢者へ

この度は地産外商の新商品として、高知県産のししとうを使用した「高知県産しし唐の肉味噌和え」を開発しました。この商品は3月22日（火）普通食の夕食に活用します。ししとうは高知県での収穫量が全国1位で、βカロテン、ビタミンC、カリウムなどを含んでいる栄養豊富な食材です。「高知県産しし唐の肉味噌和え」は、豚ひき肉と味噌を合わせた肉味噌と人参で彩りよく仕上げています。今後も高知県産のししとうを使用した商品を開発し、全国の在宅高齢者の食事として提供してまいります。

#### 【商品概要】

商品名：普通食

販売価格：おかずのみ 540円（税込）

ご飯つき 594円（税込）

商品特徴：食事制限がない方向けのお弁当です。

1食 あたりご飯（170g）付きでたんぱく質が  
20g（±20%）摂れるように設定しています。

販売場所：高齢者専門宅配弁当『宅配クック 123』

<https://takuhaicook123.jp/>



3月22日（火）普通食 夕食

また、当社では毎月約 14 万部、会報誌「あはは」を発行しており、3月号では高知県の特集として、高知県大学教授のししとうに関する研究やししとう農家へのインタビュー記事などを掲載しています。この会報誌は、利用者をはじめとして、病院や自治体、介護従事者などに配布をしています。

会報誌「あはは」3月号 ししとう特集ページ

【高齢者専門宅配弁当サービス『宅配クック 123 (ワン・ツウ・スリー)』】

『宅配クック 123』は、全国で 346 店舗展開しており、で毎日約 10 万人の高齢者に利用していただいています。配達時の手渡しの徹底・安否確認や、前日 18 時まで注文・キャンセルの受け付け、きざみ・おかゆへの無料対応など、高齢者の生活スタイルに合ったサービスを提供しており、8 種類の昼食・夕食のお弁当をご用意しています。昨年より地産地消ではなく“地産外商”として、生産者は「地元の食材が全国の高齢者の元へ」、喫食する高齢者は「食べることで地域の手助けになる」「食べることによる社会参加」を実感できるよう取り組みを開始しました。香川県小豆島において「宅配クック 123」だけでなく惣菜店「福み味」、地域高齢者の集いの場「昭和浪漫倶楽部」の複合店をオープンし、小規模マーケットでも出店できる仕組みを構築しています。このような取り組みを含めて、離島や山間部などに店舗を行き食事にお困りの高齢者へお弁当を届けるスキーム作りをしています。

<本件に関するお問い合わせ先>  
 株式会社シニアライフクワイエット 担当：波瀬・鈴木  
 TEL：03-6435-3535 FAX：03-5427-3982