

Proud Food

「アリア」と株式会社LEOCとの
取り組みとして、新たな「食」をご提案。
こだわりの食材を取り入れ、
サステナビリティを意識した
『Proud Food® ~誇り高さ食~』*で
健康と美をいつまでも—。

品位と品格ある食環境のもと、
こだわりの食材と調理法を用いた食事を味わう—。
明日への活力を育みながら、いつまでも
美しく健やかに過ごしていただくために
アクティブシニアに向けた
新たな「食」をご提案いたします。

*『Proud Food®』は、ベネッセスタイルケアの「アリア」シリーズで展開を始めた、
食事サービスにおける、健康と美、サステナビリティを意識した取り組みです。

~『Proud Food®』を実施する「アリア」~

アリア六本木	アリア高輪	アリア恵比寿	アリア恵比寿南
アリア代々木上原	アリア文京大塚	アリア馬事公苑	アリア深沢
アリア等々力	アリア松原	アリア久我山	アリア高井戸
アリア上井草	アリア杉並宮前	アリア哲学堂	成城歐林邸



株式会社LEOCは、全国2,800ヶ所以上の社員食堂・介護施設・病院・保育園・アスリート施設など、あらゆる年代のお客様に、日常の食から心身の豊かな健康を創造するフードサービス企業です。母体であるONODERA GROUPは、東京・銀座に本店を構える外食ブランド「銀座おのぞら」をはじめ、給食・外食・人材・再生医療・スポーツなど、多彩な事業をグローバルに展開しています。

【上記「アリア」16ホーム概要】■入居要件/入居時自立・要支援・要介護、契約時原則満65歳以上 ■居住の権利形態/利用権方式 ■利用料の支払方式/選択方式 ■居室区分/全室個室 ■介護にかかわる職員体制/2:1以上 [アリア哲学堂、成城歐林邸/2.5:1以上] (週40時間換算)、夜間帯(22時~翌6時)最少時は看護職員1名 [アリア松原:2名]、介護職員3名 [アリア松原:6名/アリア高輪、アリア恵比寿南、アリア代々木上原、アリア等々力、アリア哲学堂、成城歐林邸:2名/アリア文京大塚:1名] (満床時)を配置 (人数はシフト数を記載)。看護職員(看護師または准看護師)を常勤換算(週40時間換算)で2名 [アリア松原:3名/アリア文京大塚:1名] 配置 (満床時) ■東京都指定特定施設入居者生活介護、指定介護予防特定施設入居者生活介護

Proud Food®

～ 誇り高き食～

健康と美
Health & Beauty

サステナビリティ
Sustainability

*「Proud Food®」は、ベネッセスタイルケアの「エリア」シリーズで展開を始めた、食事サービスにおける、健康と美、サステナビリティを意識した取り組みです。

～ 美味しく味わいながら、健やかで若々しい身体づくりを～

健康寿命を延ばすことを目指し、栄養価はもちろん、時代のニーズにフィットするシニア向けの新たな「食」をご提案いたします。食材として、身体に良いとされるスーパーフード(アサイー、アロエベラ、ケール、ブロッコリースプラウト、ウコン等)を積極的に取り入れるなど、ますます高まる健康志向のニーズにも対応しながら、季節の食材と融合させたお食事をご提供いたします。さらに、「食」を通して、持続可能な社会を目指した取り組み(こだわりの食材と調理法等)などにも注力しております。

健康と美を意識した取り組み

スムージー

毎日提供



朝のひとくちおめざとして、フレッシュな野菜と果物の「スムージー」を毎日ご用意。素材が持つ食物繊維などの栄養素を効率よく摂ることができます。

アサイーヨーグルト

週2回提供



ポリフェノール・鉄分・ビタミンE・オメガ3脂肪酸など、豊富な栄養素や抗酸化成分を含む「アサイーヨーグルト」を朝食時にお出しいたします。

オリジナルドレッシング



新鮮な生の野菜や果物、発酵食品などを積極的に取り入れた、見た目も色鮮やかな「オリジナルドレッシング」をご提供いたします。

毎日の「食」が、彩りあふれる五感で味わうイベントに。

素敵な1日の始まりに、朝食には野菜やフルーツのスムージーで栄養補給を。お昼には、アクティブな午後をお過ごしいただくために、心が弾むような「懐かしのあの味、あの料理」など、バリエーション豊かなお食事をご提供。夕食には、「五味五色」を感じていただける彩りあふれるお食事、明日への活力につながるように。日々のお食事、ご入居者様の健康づくりや健康投資をサポートすることはもちろん、毎月の「サステナブルWeek」では、食材の生産者の方々と理念を共有しながら、地球環境にやさしい「食」への取り組みを行ってまいります。

(株式会社LEOC)

サステナビリティを意識した取り組み

(写真は通常食一例)

サステナブルWeek

毎月1週間実施



やまと豚を使用した冷しゃぶ温野菜



大豆ミートを使用したデミグラスハンバーグ

毎月「サステナブルWeek」として1週間は、サステナブルな食材を取り入れた献立をご提供しています(1日のお食事のうち、昼食もしくは夕食の主菜に導入)。ご入居者様とともに、持続可能な社会の実現に向けた取り組みを通して、社会貢献を目指したいと考えています。

サステナブルWeekの献立の一例

毎日「昼食」もしくは「夕食」の主菜に、サステナブルな食材を取り入れてご提供しています。

Day 1	Day 2	Day 3	Day 4	Day 5	Day 6	Day 7
						
夕食 菜彩鶏の 柚子胡椒焼	昼食 炙りサーモンの 漬け丼	昼食 海老 マカロニグラタン	夕食 ベジミート入り ジューシーメンチカツ	夕食 五島産つばき鯛と 豊洲直送まぐろの お造り	夕食 やまと豚のソテー チーズソース	夕食 岩手県産短角牛使用 トマトとボルチーニの 煮込みハンバーグ

サステナブルな食材と調理法のご紹介(一例)

●各種認証のほかに、グリーンエネルギー化や衛生管理徹底、食品ロス軽減等に取り組んで生産された食材を使用しています。

JGAP®認証

食品安全・労働安全・環境保全・人権福祉など持続可能な農場経営への取り組みに関し、日本の標準的な農場にとって必要十分な内容を網羅した基準です。
*Japan Good Agricultural Practiceの略。

食材一例 ●やまと豚 ●豆苗 ●抹茶

BAP®認証

養殖業におけるもっとも包括的で信頼性の高い認証プログラムを採用した食材です。飼料工場、孵化場、養殖池、加工工場がBAP認証を取得している商品指します。
*Best Aquaculture Practicesの略。

食材一例 ●アトランティックサーモン

環境にやさしい食材・調理法

環境への負担が少ない植物性代替肉「大豆ミート」を活用し、環境負荷の解決策を目指します。また、食材ロスになっていた部分を煮込んで作る「野菜だし」を導入。野菜をまるごといただける方法です。

食材一例 ●大豆ミート 調理法一例 ●ベジブロススープ*
*「ベジ」=野菜、「ブロス」=だしのこと。

「食」を通して、持続可能な社会を目指して。

世界的な課題として「地球環境の危機」「食糧不足」が叫ばれており、より一層サステナブルな取り組みが社会に求められています。豊かな地球環境や「食」の豊かさを引き継いでいくために、私たちがこのサステナブルな取り組みに注力。「Proud Food®」では、「誇り高き価値の追求」を掲げて、「食」を通じた社会貢献を行うことで世界的な課題の解決に取り組んでいくとともに、ご入居者様にご自分らしい豊かな時間(とき)をお過ごしいただけるよう努めてまいります。(株式会社LEOC)

心と身体を
つくるお食事

「食」の喜び、楽しみを感じていただけるように—。
毎日の食事だからこそ創意工夫しながらご提供



通常食一例(和食)



通常食一例(洋食)



イベント食一例(和食)



イベント食一例(洋食)

暮らしを彩る毎日のお食事は、ひと手間ひと手間を大切に、ホームの厨房で調理。選りすぐりのお米やお出汁、季節の食材を用いて、飽きがこないようメニューなどを創意工夫しながらお出ししています。また、五感で味わっていただけるように、彩りや香り、盛り付けや器にもこだわっています。

特別な時間を演出する「食のイベント」を毎月定期的実施。お刺身盛り合わせや天ぷら御膳などの和食やフレンチのフルコースなど、季節や行事に合わせたお食事をご堪能いただけます。

本物を追求する「食」へのこだわり

雪室貯蔵で甘味を
アップしたお米を使用

山形県産はえぬぎ



イメージ

お米は雪室(雪を利用した天然の冷蔵庫)で貯蔵した、山形県産「はえぬぎ」を使用。雪室で貯蔵することで酸化を防ぎ、新米同様の状態を維持できます。また、寒さから身を守るため糖化現象が起き、風味が増します。

化学調味料不使用

こだわりのお出汁



イメージ

お出汁は、(株)LEOCが京都に本社を構える宝酒造(株)とタッグを組んで開発したプライベートブランド商品を使用しています。化学調味料不使用、本物にこだわって国産の素材を用いた、身体にやさしく染みわたる味です。

お身体の状態に合わせた 個別対応が可能なお食事をご用意

心も身体も満たされるよう、食材の大きさや固さなど安全にも配慮した5つの食形態や、塩分・エネルギー制限など、お身体の状態や嚥下機能に合わせて個別に対応いたします。

形態食一例(和食)

通常食



食の楽しみはそのままに、こだわりの食材を召し上がりやすい調理法でご提供いたします。

一口食



こだわりの食材をより召し上がりやすくお口に運びやすい一口サイズにカットいたします。

きざみ食



きざんだおかずをとろみでまったりやすくして、安全に素材の味をお楽しみいただけます。

ソフト食



舌でつぶすことができるやわらかさに調理。豊富な味のバリエーションもご用意しています。

ミキサー食



なめらかな舌触りで、彩りや栄養にもこだわったピューレ状のお食事をご提供いたします。

●本パンフレットでご紹介している「Proud Food®」についても、形態食をご用意しております(ソフト食を除く)。

●写真は「アリア」施設の一例、およびイメージです。また、家具などは参考事例になります。●記載情報は、2024年4月現在のものです。[A4041699]

お問い合わせは
今すぐお電話で

ベネッセスタイルケア お客様窓口

0120-17-1165

受付時間 9:00~18:00(土・日・祝日含む毎日)

各ホームの詳細は
ホームページでも
ご覧いただけます。

ベネッセ アリア 検索
https://kaigo.benesse-style-care.co.jp/series_aria

以下の《個人情報の取り扱いについて》をご確認の上、お名前およびご連絡先をご提供ください。
《個人情報の取り扱いについて》お客様のご個人情報は、お申込みいただいた資料送付、見学対応等のほか、弊社およびその関連会社の営む介護その他の高齢者事業、保育等の子育て支援事業、健康促進事業、配食事業およびそれらに付帯する事業に関するご案内の送付等、およびサービスや業務の維持・改善の基礎資料に利用することがあります。個人情報の開示・訂正・利用停止等をご希望の場合は、フリーダイヤル0120-924-540(受付時間9:00~18:00)までご連絡ください。私どもはあらかじめ個人情報を大切に扱ってまいります。

株式会社ベネッセスタイルケア

〒163-0905 東京都新宿区西新宿2-3-1 新宿モリスビル
(株)ベネッセスタイルケアは、「進研ゼミ」や「こどもちゃれんじ」など、教育・生活事業を全国に展開する(株)ベネッセコーポレーションと同じベネッセグループの会社です。

首都圏・東海・関西エリアを中心に

全国340ヶ所以上

有料老人ホームを展開しております。