

# 高齢者住宅の食事サービスは多様化！

厳選食材をホーム内調理？  
職員不足・コスト対策で完調品活用？

有料老人ホームやサービス付き高齢者向け住宅では、介護職員不足・食料品などの物価高騰・エネルギー高騰による経営変革を迫られています。特に食費の値上げは多くのホームで避けることのできない喫緊の課題となっています。

制度改正で業界が変わる先々を見越して、より高品質なサービスの向上、とりわけ食事サービスは入居者の最大関心事で、まず第一に手掛ける必要があります。

本セミナーでは、日頃から食事分野で専門的に関わっている6社によるご提案〔厨房・調理（ホーム内調理・出張調理・出汁・完調品）・歯科口腔ケア〕をさせていただき、より良い食事サービスのあり方について検討してまいります。また、テストキッチンで調理したメニューをご参加者には試食していただき、本セミナーから食事サービス改善のヒントを得て、安定した経営への改善の一途にいただければ幸いです。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

★一步先に行く食事サービス！  
★他ホームに勝る食事サービスを！  
★高齢者住宅は食事サービスで差別化を！

## 開催

2026年 **4月22日** (水) 11:00-15:00

定員 15名

会場：「フクシマガリレイ株式会社  
浅草橋事務所1階 F's DESIGN COURT」  
東京都台東区柳橋2-17-4  
浅草橋駅(都営浅草線)A6出口から徒歩約3分  
浅草橋駅( JR総武線) 東出口から徒歩約5分

参加費  
2000円

※当日に受付にてお名刺を頂戴しますので1枚ご準備ください



※調理した食事をお召し上がりいただけます

## 主催

主催者：(株)タムラプランニングアンドオペレーティング  
代表取締役：田村 明孝

問い合わせ先  
住所：〒101-0054東京都千代田区神田錦町1-13  
大手町宝栄ビル601  
TEL:03-3292-1107  
担当：ラジャン:rajan@tamurakikaku.co.jp  
中里 :nakazato@tamurakikaku.co.jp

参加のお申し込みはこちら



QRコードより申込フォームへアクセスいただき、必要事項を記入してください。

開会挨拶→11:00～11:05

田村 明孝

11:10～12:10

出展企業による食事サービス提供の提案

## 第1部

## セミナープログラム「プレゼン」

参加企業	企業の特徴	メニュー/詳細
1. 株式会社ラ・パスレル	【ホーム内厨房調理】	人手不足と働き方改革の中でも一次加工・完調品・クックサーブを組み合わせたハイブリッド方式で品質維持。何よりも「飽きない食事」と「感動のある食事」で非日常の提供方法で楽しさを創出。私たちは「食のパートナー」として「食もケアの一部」とであるという考えを大事にしています。
2. 新東亜交易株式会社	【完調品の活用】	ご提案するE-TABLE製品は、新鮮食材を手作りした調理済み冷凍食材です。湯せんで温めて盛り付けるだけで完成。厨房スタッフの負担を減らし、安定した提供を実現します。ハンバーグはひとつずつ手こねで成型して、ふっくらとした食感に焼き上げました。禁食対応のために追加料金なしに主菜・副菜を変更もできます。
3. 株式会社マルハチ村松	新技術の出汁で「食べたい」革命！	老舗だしメーカーが独自に開発した新製法の液体だし「ハンディブロス」のご紹介です。ハンディブロスによる美味しさUP、香り立ちによる食欲増進の効果を試飲を用いて体感していただきます。既存だし製品との違いを含め、メディカル業態での導入事例などをご紹介します。
4. フクシマガリレイ株式会社	【厨房設備】ハード・ソフト両面でのサポート	食事提供に関わる仕事の効率化・省人化・品質向上を通じて、入居者の食生活を豊かにするため、厨房設備からサポートします。新築時の厨房プラン提案だけでなく、開設後の変化に対応したリニューアルも可能。給食会社や食材会社はもちろん、ケアスタッフとも連携し、多角的な問題解決に向けて一緒に取り組みます。
5. 株式会社ESH	笑顔の食事 ～人生に寄り添う食事を、介護の現場で考える～	食事は、生まれてから最期まで人生に寄り添う大切な時間です。本セミナーでは、家族としての介護経験と食に関わってきた視点から、既存の食事体制を活かし、その人が「食べたい」と思える笑顔につながる食事についてお話しします。
6. (医)社団 高輪会	【口腔ケアと食の連携】	「食べることは、生命を維持するだけでなく、生きがいや生活の質(QOL)に深く関わっています。その一方で、口腔内の環境悪化や嚥下機能の低下は、誤嚥性肺炎や低栄養のリスクを高めます。本セミナーでは、現場で実践できる具体的なケア方法や口腔ケアと食のつながりについて解説します。

12:20～14:30

## 第2部

## 【第2部】試食・調理デモンストレーション

・株式会社ラ・パスレル × 新東亜交易株式会社 × 株式会社マルハチ村松

新技術を駆使した究極の「出汁」と、手軽さと高品質を両立した「完調品」、そして「現場調理」の技術。これらが融合した時、介護食の常識が変わります。3社が織りなす「できたての美味しさ」を、ぜひその場でご体感ください。

## 第3部

14:30～15:00

### ◇個別相談会◇

14:20～	名刺交換会
14:30～	出展企業が質問やご相談対応させていただきます。

開会挨拶→14:50～15:00

田村 明孝