

ベネッセのおうちごはん 高齢者向け宅配弁当

ブース場所
B-4

前日18時まで受付。1食のご注文から365日お届けいたします。

ベネッセのおうちごはんのこだわり

介護施設を運営するベネッセだからできる
ご利用者様の声を活かした配食サービス

メニューのこだわり

季節の移り変わりをお食事で表現して
まいにち違うこだわりの献立を提供しています。

- 二十四節気
季節の変化を表す二十四節気の
行事食を献立に組み込んでおります。
- 日本料理の五行思想
五味（酸味・甘味・苦味・辛味・塩味）
五色（白・黒・黄・赤・青）
五法（生・煮る・焼く・蒸す・揚げる）
美しく・美味しいお食事を心がけています。



おいしさへのこだわり

衛生・品質や温度管理など
安心・安全を心がけることはもちろん
食卓にのぼるときに、いちばん美味しくなるよう
素材にストレスをかけない「真空調理」という調理方法や
素材の味を引き立て「うまみ」を引き出す
こだわりのひと手間を実践しています。



本日のブース紹介

おいしく、バランスよくをいつまでも



一番身近な人が
美味しさと家族の健康を考えて
愛情を込めて作る「家庭の食事」は
長い目でみてバランスのよい食事となっています。



住み慣れたご自宅で暮らすお客様に
「家庭の食事」をお届けすることで
健康でいきいきとした毎日を過ごしていただきたい
そんな想いをこめて
「ベネッセのおうちごはん」と名付けました。



祝 オリジナル上生菓子をご試食頂けます

9月18日(月)のメニューでは
敬老の日のお祝いを込めて
お弁当に弊社オリジナルの
上生菓子「鶴寿」を入れてます。



上生菓子「鶴寿」