

2025 年 11 月 13 日

SOMPOケア株式会社

SOMPOケアフーズ株式会社

**SOMPOケアフーズ新卒職員が考案した新メニュー3品を
『SOMPOケア ラヴィーレ』ブランドで12月から順次提供開始
～ご入居者の「食の楽しみ」を拡充するとともに、職員の「やりがい」を醸成～**

SOMPOケア株式会社（本社：東京都品川区／代表取締役社長 鷲見 隆充、以下、「SOMPOケア」）の子会社であるSOMPOケアフーズ株式会社（本社：東京都品川区／代表取締役社長 福田 崇彦、以下、「SOMPOケアフーズ」）は、2022～2024 年度の新卒職員が考案した新たなメニュー3品を、SOMPOケアのラヴィーレブランドで2025 年12 月から順次提供を開始します。新卒職員が考案したメニューを実際に提供する取組みは、今回が初めてとなります。



1. 背景と目的

SOMPOケアフーズは、SOMPOケアが運営する介護施設での食事提供を長年行っています。ご入居者や現場職員から月に500 件以上寄せられる意見を参考に、管理栄養士監修のもと、栄養バランスを前提とした“飽きのこないおいしさ”を追求し、日々のメニュー開発やサービス提供に取り組んでいます。

本取組みは、2025 年1 月に実施した2022～2024 年度新卒フォローアップ研修が契機となっています。研修の一環として「ご入居者に召し上がっていただきたい一品」をテーマにレシピを募集したところ、ご入居者を敬う心、食事を通じて喜びを届けたいという強い気持ちが込められた、自由で新鮮なアイデアが多数寄せられました。そこで今回初めて、新卒職員が考案したメニューを2025 年12 月から順次提供することを決定しました。新卒職員の思いが込められた食事でご入居者の食の楽しみを広げるとともに、ご入居者に喜んでいただく経験を通じて職員が仕事へのやりがいを醸成することを目的としています。

2. 選考までの流れと選出されたメニューの概要

2022～2024 年度の新卒職員13 名から提案されたメニューについて選考を行いました。この選考では、全国のホームで安定した品質で提供可能か、さまざまな食形態に対応可能かといったオペレーション面も重視しています。その後、8 月に行われた評価会での最終審査を経て、「メニューの季節感や料理の温かさへの配慮」「ご入居者の嗜好を踏まえた食べやすさへの工夫」「厨房業務の負担軽減」の観点から高く評価された、以下3 品の提供が決定しました。

(1) ゆずあんかけ茶碗蒸し (2025 年 12 月提供予定)

冬の季節感を楽しめるよう、かぼちゃや蓮根を使用しています。「食事中に冷めないように」との配慮から、最後まで温かく召し上がっていただける「あんかけ」に仕上げました。ゆずと三つ葉の豊かな香りが食欲をそそる、五感で楽しめる一品です。

●考案者からのコメント：平本 夏希 (SOMPOケア ラヴィーレ十日市場)

驚いたのが一番ですが、これからどんな風にメニューになっていくのだろうと、とても楽しみです。ご入居者さまに寄り添い、いつでもおいしいお食事を提供できるよう、初心を忘れずに努めていきたいです。



(2) 野菜たっぷりのパウンドケーキ (2026 年 1 月提供予定)

所属ホームで野菜ジュースの飲み残しが多かったことに着目。「野菜をおいしく召し上がっていただきたい」という思いから生まれたデザートです。野菜ジュース本来の風味を活かした自然な甘さが特徴で、食事の味を邪魔しないよう工夫されています。

●考案者からのコメント：山本 静 (SOMPOケア ラヴィーレレジデンス戸塚)

自分の考えた料理がメニューになるなんて思ってもみなかったの、ただただ驚きました。同時に、ご入居者さまに召し上がっていただけることがとても嬉しいです。今後も、盛り付けも華やかに、五感で楽しめる料理の提供を続けていきたいです。



(3) メカジキのマヨしょうゆ焼き (2026 年 2 月提供予定)

「定番の魚メニューに新しい味付けを」という思いから考案されました。調理方法によって固くなりがちなメカジキを、マヨネーズと片栗粉の効果で水分を閉じ込め、ふっくらジューシーに焼き上げます。調理工程を簡略化し、厨房職員の負担を軽減する工夫も評価されました。

●考案者からのコメント：上杉 佳音 (SOMPOケア ラヴィーレレジデンス徳川園)

まさか採用されると思わず、びっくりしました。これから皆さまに召し上がっていただけると思うと、嬉しいですし、楽しみです。現場で「ごちそうさま！」の声が聞こえた時、職員みんなが嬉しい気持ちになります。これからも皆さまに美味しく召し上がっていただくため、日々の業務に励みます。



3. 今後について

SOMPOケアフーズは、今後もご入居者の「食の楽しみ」を追求するとともに、職員のやりがい醸成することを目的に、本取組みを継続していく予定です。

また、“食の課題を解決し、元気と笑顔あふれる社会を創る”というパーパスのもと、今後も食を通じた生活習慣の改善や、食べる楽しみの追求を通じて、健康的な未来につながる商品開発に取り組んでいきます。さらに、ご入居者に近い現場で働く職員のアイデアや想いを積極的にサービスへ反映させ、職員の働きがい向上にもつなげていくことを目指します。

以上

<本リリースに関するメディアからのお問い合わせ>

SOMPOケア 経営企画部広報室

電話：03-5715-5533

(受付時間：平日 9:00～18:00 ※年末年始を除く)

Eメール：sompocarepr@sompocare.com