

通所介護の
新しいカタチ



よくいただくご質問

- Q1** どんな方が利用できますか？
介護保険要介護1～5の認定者の方が対象です。車椅子の方も作業ができるように設計してありますので、安心してご利用いただけます。また、介護度の軽い方だけがご利用対象というわけではありません。お客様の状態に合わせたグループ分けをする作業分担制となっておりますので、軽度～重度の方、認知症の方にも是非ご利用していただきたいと考えております。
- Q2** 入浴はできますか？
なないろでは料理というアクティビティに特化しているため入浴サービスは行っておりません。
- Q3** 料理が苦手なのですが…
料理が苦手な方、初体験という方も大歓迎です。まずは料理に興味をもっていただき、簡単な作業から徐々に料理の腕を磨いていただくというようなプランはいかがでしょうか。料理好きの方が集まるサークルに参加するような感覚で、楽しみながら通っていただければと思います。
- Q4** 送迎はしてくれるのですか？
はい、ご自宅まで専用の送迎車でお迎えにあがります。
- Q5** どんな料理を作るのですか？
和食はもちろんのこと、イタリアンやフレンチ、中華など様々な国や地域のお料理、また日本の四季に合わせたお料理や郷土料理など様々なご提案をさせていただきます。新鮮なお刺身やそば打ちも実施！どのお料理も厳選された安心・安全な食材を使用し、専属シェフと管理栄養士が考案するオリジナルレシピです。お客様からのリクエストも反映させていただきますと考えております。
- Q6** 調理中のけがなどが心配です…
包丁や火を使用しますので、十分に注意して行います。調理の際には常に職員を配置し、お客様が安心して活動できますよう見守りさせていただきます。看護職員も常駐しておりますので、ご安心ください。

高齢者の可能性を **料理** で引き出すデイサービス



NANAIRO
なないろクッキングスタジオ
COOKING STUDIO
JIYUGAOKA
自由が丘

〒152-0023 東京都目黒区八雲2-9-4
(目黒通り「中根」交差点すぐ)

お問合せ・ご見学はお気軽にお問い合わせください。

03-5731-8620

受付時間 9:00～18:00 担当/森山

メールアドレス nanairo-jiyu@umat-soyokaze.co.jp



NANAIRO
なないろクッキングスタジオ
COOKING STUDIO
JIYUGAOKA
自由が丘



【事業主体】
東証JQS上場 証券コード:9707
株式会社 **ユニアットそよ風**
http://www.umat-soyokaze.co.jp/

デイサービス、ショートステイ、グループホーム、有料老人ホーム、高齢者住宅、訪問介護、居宅介護支援、福祉用具貸与、販売など様々な介護サービスを全国で展開しています。



今までもに
なにかあったら
全員参加型!

「なないろクッキングスタジオ」ってどんなところ？

業界初!

『料理』をコンセプトにした 全員参加型のデイサービスです。

ご利用対象者 ●介護保険要介護1～5の認定者の方が対象です。



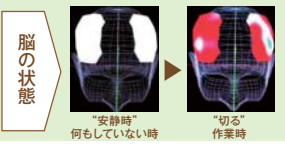
1 「役割が見つかる、考えて手が動く」「料理が得意、苦手は関係なし!」

業界初! 『料理』をコンセプトにしたクッキングデイサービスです。お客様のできた! やれた! もっとやりたい! をカタチにする、まるで料理教室のような今までなかった“全員参加型”のデイサービスです。

2 「“料理療法”が身体機能+脳活性化and認知機能の改善に!!」

料理はリハビリテーションにおける大変効果の高い作業療法の1つです。食材を切ったり、皮をむいたり、バランスを考えて盛り付け、数を数えたり、時間を考え配膳するなど五感を刺激する活動のすべてが認知機能の改善につながる“料理療法”となります。

出典: 大阪ガス光トポグラフィによる脳の活性化の計測実験▶



3 「午前・午後の2部構成」「短時間だから組み合わせいろいろ!!!」

例えば、午前中は昼食作り、午後はパン、ケーキなどのおやつや点心作り、というように様々なクッキングプランを提案していきます。「今日は午後から買い物があるから午前中に参加♪」「午前中に通院してから午後参加♪」なんてことも可能。週5日、色々な組み合わせでご利用いただけます。



お客様のリクエストに応じたプラン



なないろ専属シェフと管理栄養士 監修によるオリジナルレシピで
美味しくヘルシー! 安心メニュー!!

お料理・スペシャルプラン

午前の部

- 9:30 ご到着、バイタルチェック
- 10:00 なないろアカデミー
調理の前に今日のレシピや旬の食材や栄養素などの知識を学べるヘルシー 講座開催
- 10:30 グループに分かれてクッキングスタート!!
- 11:30 お楽しみランチタイム♪
- 12:15 みんなでキッチン片づけ
- 12:45 ご帰宅

パン・ケーキ・点心・そば打ちプラン

午後の部

- 13:30 ご到着、バイタルチェック
- 14:00 なないろアカデミー
調理の前に今日のレシピや旬の食材や栄養素などの知識を学べるヘルシー 講座開催
- 14:30 グループに分かれてクッキングスタート!!
- 15:30 お楽しみおやつタイム♪
- 16:15 みんなでキッチン片づけ
- 16:45 ご帰宅

オリジナル
レシピで

*オリジナルエプロンと三角巾を貸し出し(有料)いたしますので毎回手ぶらでご参加いただけます。



調理そのものが“身体機能+脳活性化”=生きがいに!

回想法クッキング

昔ながらのレシピde
子供の頃のなつかしい思い出の味再現



フィードバッククッキング

覚えたレシピを自宅でもクッキング
(サービスの連続性と在宅生活での役割の創造)



トレンドクッキング

今流行グルメで新しい味
アレンジをしてトレンドを体感



Fun & Easy

なないろ流裏ワザメニューや
時短レシピのノウハウを伝授



NANAIRO COOKING STUDIOの“7つ”のこだわり

- 01 | 調理 ~Cooking~ ▶ プロの専属シェフが開発したオリジナルレシピを伝授。
- 02 | 食材 ~Food~ ▶ “旬”や“産地”にこだわった厳選安心食材!
- 03 | 空間 ~Space~ ▶ 明るくてお洒落な空間で、コミュニケーションの場を演出。
- 04 | 色 ~Color~ ▶ 色使いは、すべて意味のあるビタミンカラーで統一!
- 05 | 栄養 ~Nutrition~ ▶ 専属の管理栄養士による栄養管理アドバイス!
- 06 | 学び ~Learning~ ▶ 学んで、作って、食べる“なないろアカデミー”!
- 07 | 行事 ~Event~ ▶ 成果発表として“おもてなしparty!”を定期開催。