

## 業界初！料理特化型デイサービス「なないろクッキングスタジオ」

全国に 296 拠点<sup>1</sup>の高齢者介護施設を展開する株式会社ユニマツ リタイアメント・コミュニティが運営する、業界初の料理特化型デイサービス「NANAIRO COOKING STUDIO(なないろクッキングスタジオ)」。「介護が必要になってもできることを奪わない」をコンセプトに、“料理”で高齢者の可能性を引き出す新しいデイサービス(通所介護)です。



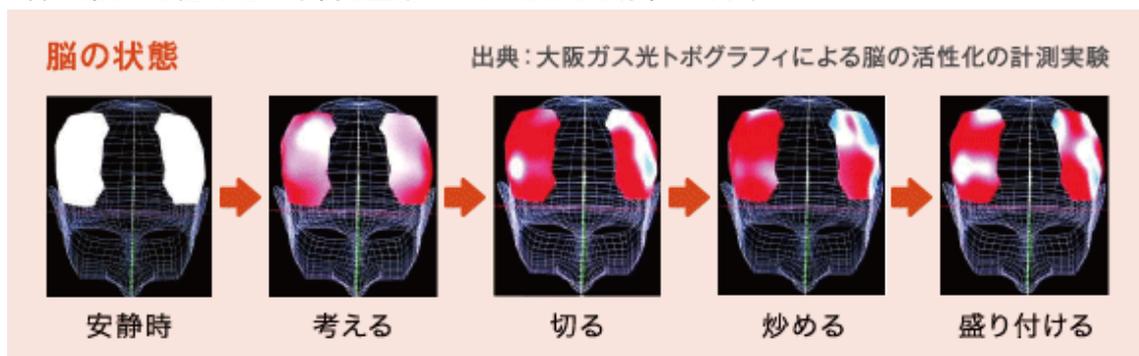
NANAIRO COOKING STUDIO 自由が丘<内観>

“料理療法”が身体機能＋脳活性化＋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ひとつ。

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る、数を数える、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。

“料理療法”は認知症の予防と生活リハビリとしても効果的です。



<sup>1</sup> 2019年6月1日時点

## 「なないろクッキングスタジオ」の特徴

### 1、料理が得意、苦手は関係なし！車いすやマヒ、認知症の方も大丈夫！

まるでお料理教室のような、今までなかった‘料理体験型’のデイサービスです。お客様の「できた！」「もっとやりたい！」をカタチにします。料理が苦手な方でも料理に興味を持っていただけるよう、簡単な作業から徐々に料理の腕を磨いていくといったステップで気軽にチャレンジいただけます。また、身体状況が不安な方でも専門のスタッフがサポートしますので、安心して参加していただけます。

### 2、専属のプロのシェフ監修によるオリジナルレシピで美味しくヘルシー

プロのシェフが考案するヘルシーなメニューは、和洋中華、メインからデザートまで、900種類を超える本格的なオリジナルレシピ。食材も旬や産地にこだわった安心の厳選食材で調理を行います。食べやすさ、調理の手軽さ、見た目の楽しさをポイントにヘルシーで美味しい本格的な料理を作っていきます。

### 3、午後と午前の半日2部構成。看護師が駐在なので安心！！

例えば、午前中は昼食作り、午後はパンやスイーツ、ご家族分まで作って持ち帰れる夕食作りなど様々なクッキングプランを提案しています。「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」など、その日のご予定にあわせて、色々な組み合わせでご利用いただけます。（※午前・午後、1日通してのご利用も可能です）



#### 🍴🍴 『なないろクッキングスタジオ』のポイント

- ポイント1 ▶ 午前 or 午後の3時間のみ
- ポイント2 ▶ プロのシェフが楽しく教えます
- ポイント3 ▶ 午後はランチづくり、午後は夕食を作ってお持ち帰り
- ポイント4 ▶ 初心者も男性もお料理が久しぶりでも安心
- ポイント5 ▶ 毎回5品以上のお料理を作ります
- ポイント6 ▶ 新鮮な魚介や旬の源泉食材を毎朝市場から
- ポイント7 ▶ 認知症や車いすでも大丈夫
- ポイント8 ▶ 手ぶらでOK（オリジナルエプロンの貸し出しあり）

## 施設概要

名称: **NANAIRO COOKING STUDIO**

類型: デイサービス

利用条件: 介護保険要介護 1～5 の認定者

ホームページ: <http://www.unimat-rc.co.jp/nanairo/index.html>



### 【1号店】

NANAIRO COOKING STUDIO 自由が丘

開設日: 2015年7月1日

所在地: 東京都目黒区八雲 2-9-4

電話: 03-5731-8620

営業日: 月～金(祝日も含む)

アクセス: 東急東横線「都立大学駅」より徒歩 8 分、  
「自由が丘駅」より徒歩 12 分



### 【2号店】

NANAIRO COOKING STUDIO 成城

開設日: 2017年9月1日

所在地: 東京都世田谷区千歳台 3-6-1

電話: 03-5490-7166

営業日: 月～金(祝日も含む)

アクセス: 小田急線『千歳船橋駅』より徒歩 9 分



### 【3号店】

NANAIRO COOKING STUDIO 三軒茶屋

開設日: 2018年7月1日

所在地: 東京都世田谷区太子堂 3-38-15

電話: 03-5779-3920

営業日: 月～金(祝日も含む)

アクセス: 東急田園都市線『三軒茶屋駅』より徒歩 11 分



NANAIRO COOKING STUDIO 自由が丘



NANAIRO COOKING STUDIO 成城



