

打ち合わせシート(レジュメ)

宅配弁当WG 打ち合わせ#10

- ・日時:4月8日(金)の午後7時半から
- ・方法:ZOOMIによるオンラインMTG
- ・参加者:板垣先生、ライフデリ村田さん・山田店長、稲山さん、木村さん、高瀬
- ・次回予定は4月16日(土)13:00からイベント会場にて



4月16日(土)に
宅1グランプリを予定

■今回の議題

「宅1グランプリ」に向けたイベント手配

- ・イベントの手配状況
- ・イベントの告知・集客
- ・前半:宅配弁当の基本情報
- ・中盤:各事業者のプレゼン・試食
- ・後半:その他コンテンツや取り組み
- ・当日のスケジュール、会場レイアウト
- ・その他に事前の確認点など



前回の様子

イベントの手配状況

前回の打ち合わせから大枠の手配に変更はありません。
一部、下記のもの追加、変更



宅1グランプリ2022

食事を届けるサービスとして広まってきた宅配弁当は、高齢者世帯の増加や、訪問介護で調理の減少、さらにコロナの影響を受けて、徐々に変化しています。

普段の食事を届けてくれるサービスですから、自分に合わない宅配弁当だと長続きしませんし、ちょうど合った宅配弁当であれば、食事だけでなく見守りの支援にもなることも。

そこで今回は、食支援の専門職や宅配弁当の事業者の方に協力してもらい、宅配弁当の選び方や活用方法、見守りやソーシャルネットなど、在宅ケアの目線で紹介します。

イベント参加はこちら

イベント概要

日時 日時: 2022年4月16日(土) 午後1時~3時(予定)

方法 ZOOMによるオンラインにて

対象 在宅ケアの生活者・家族、食支援に関わる専門職や団体など(参加される方は、各自でオンライン環境をご確認ください)

参加費 無料(事前の申し込み制)

特典 視聴者向けプレゼントもあり

主催 新宿食支援研究会(宅1グランプリ事務局)

協力 東京栄養士会、大妻女子大学、甘塩、他

宅配弁当グランプリ2022 試食評定する専門家はこの3名(他にも食支援メンバーを随時予定)

川口 美穂子さん 森岡 真由さん 高田 結平さん

宅配弁当の事業者 今回イベントに出展する事業者はこの4社

ワタミの宅食 宅記クック123
ベネッセのおうちごはん ライフデリ

世間コンテスト特別賞2022 視聴者向けの参加コンテストやプレゼントもあり

視聴者による投票・Q&A 宅配弁当のアレンジレシピ 宅配弁当の試食プレゼント

イベント参加はこちら

前回のイベントの様子はこちら(今回はオンライン開催です)

- ・ゲスト参加する専門職: 業界の著名人(若山さん、高瀬さん)
- ・会場参加する専門職: 薬剤師(斎藤さん)
- ・協力企業のPR告知: 企業(天塩さん、ピジョンさん)

イベントの告知・集客

前回の打ち合わせからプレスリリースや媒体への案内をしているが、あまり集客には変更がない状況



食支援ポータル



新食研のFacebook



- ・新食研の勉強会や媒体など
- ・プレスリリース: ネット系、介護系のメディアに掲載
- ・媒体: WAMNET、CBニュース、高齢者住宅新聞、シルバー産業新聞、週刊ポスト、朝日新聞、ピーテックスなど
- ・団体: ケアマネ・通所の事業者、ソーシャルワーカーの協議会など
- ・その他に今からでも告知集客できる方法があれば

前半:オープニング

ダイジェスト動画

最初のオープニングでは、前回のイベントを振り返り、今回の目玉やトピックスなどを紹介する動画を再生

ダイジェスト動画を
編集中

その次の会場へカメラを回し、メインとなる方を中心に、紹介・コメントをもらっていく

- ・新食研の代表者:(五島先生)
- ・コメンテーターの専門職:(川口先生、森岡さん、高田さん)
- ・ゲスト参加する専門職:業界の著名人(若山さん、高瀬さん)

前半: 宅配弁当の基本情報

宅1グランプリの序盤の説明コンテンツへ

勉強会で扱った資料を元に、宅配弁当の基本を説明する1コーナーにおいて、その後には各社のプレゼンPRを予定

宅配弁当の顧客層

宅配弁当の顧客層は、食に配慮が必要な高齢者が中心だった。

■主な顧客層 高齢者世帯

- 要支援→(軽度)要介護までの高齢者(特に独居世帯/高齢者のみ世帯)
- 買い物、調理がしづらい方への食事提供
- 高齢者ならではの、食形態や栄養制限の対応
- 駅立の種別や量も、高齢者に合わせて選べる
- 高齢者の見守りや声かけ、簡単なお手伝いも

・高齢者人口、高齢者のみ世帯の増加
・食糧介助におけるヘルパー確保の削減

宅配弁当のラインナップ

基本的な商品そのものは、各社によって若干の変更があるものの、次のラインナップが基本となる。

■常食のメニュー

- 種類・量が多い版
- 基本の標準版
- 種類・量が少ない版(おかずのみもむ)

■食形態に応じたバリエーション

- やわらか食メニュー(きざみ食)
- ・とろみ調整メニュー

■病弱食に応じたバリエーション

- 塩分・糖質・脂質を抑えたもの
- たんぱく・ミネラルを抑えたもの

宅配弁当のラインナップ

各社さんのラインナップをピックアップ

- 種類・量が多い版
- 基本の標準版
- 種類・量が少ない版
- やわらか食
- ムース食
- たんぱく・塩分調整食
- カロリー・塩分調整食
- たんぱく・塩分調整食

ワタミの宅食さん ライフェリさん 宅配クック123さん

宅配弁当の値段

基本の常食メニューは1食あたり550~650円ほど。

- 種類・量が多い版: 1食600円ほど
- 基本の標準版: 1食500円ほど
- 種類・量が少ない版: 1食400円ほど
- やわらか食: 1食750円ほど
- ムース食: 1食650円ほど
- たんぱく・塩分調整食: 1食820円ほど
- カロリー・塩分調整食: 1食820円ほど

ワタミの宅食さん ライフェリさん 宅配クック123さん

宅配弁当の注文・配達方法

各社によって注文・配達方法は、大きく個別注文とまとめ注文に分かれる。

■個別注文が可能なケース

- 1食ごとに注文できて、配達が可能(配達の前日まで注文すればOK)
- 例) ライフェリさん、宅配クック123さん

■まとめ注文が基本のケース

- 週に数食以上のまとまった注文になり、配達ルート調整が必要(注文は前週、3営業日までに必要)
- 例) ワタミの宅食さん、ムースデリさん

個別対応・調整が必要なケースもあり(詳しくは各社へ要確認)

宅配する/される弁当

スタッフが宅配する弁当と、通販で配達される弁当には、サービスや流通での違いがある。

■スタッフが宅配する弁当

- 各店舗でその日に提供する弁当を用意して、スタッフがそれぞれのお宅へ届ける(送達)
- 配達スタッフによる人的に届けるので、商品上人的サービス(見守りや声かけ)が止まらずにお手伝いも
- 青森の食事支援に声かけ、声かけがある
- 人的サービスがある、行動からの生活者支援サービスとして、観望や補助あり

■業者に配達される弁当

- 工場で調理して各店舗にパッケージ化したものの、段ボールで発送して、クール宅急便でお宅へ届ける(冷蔵/冷凍)
- ※スタッフを介さず宅配業者なので、商品原価のみ
- ※スタッフによる声かけサービスがなし
- 1食あたり送料がそこそこかかる
- 1食1食個別のご注文が受け付けられない
- 配達時間が遅い

配達困難マンション

要職者が集まる公的施設や省庁などに隣接には、配達が困難なマンションが少数だが存在する。

■配達困難マンション

これらのマンションでは、宅配先の本人・家族がいない時に、宅配弁当を届けても、配達スタッフが共用部や玄関までに行けず、さらに玄関先に物を置くことも禁止されている。

例) 新宿区や世田谷区
- 新宿区の隣接(新宿区)
- 新宿区の隣接(世田谷区)
- 都庁を隣接、国立新栄センター付近(世田谷区)
- その他 高齢・高齢マンションなど

宅配弁当の付帯サービス

各社によってバラつきが多いが、次のような安心や便利なサービスが付帯する

■見守り・声かけ

- スタッフが配達する際に、利用者が声が行って、不在や不応答状況が懸念される場合は、緊急連絡先へ連絡する
- 例) 玄関先へお届け・声かけ
- 例) 玄関先へお届けと配達員の声かけ

■簡単な手伝い

- スタッフが配達する際に、短時間でできる範囲で、簡単な手伝いを行う
- 例) 取手の交換、郵便物の取扱いなど

■買物や健康の支援

- 他のおすまし食材の取扱い
- 例) 野菜・果物、乳製品、お米、調味料など
- 例) 食卓・お金の料理や、特別食の食料など
- ・相談窓口による健康・介護相談
- 例) 病気や介護の相談など
- 例) 認知症予防のコンパニオンなど

各社によって特徴や対応はそれぞれ

行政の補助サービス

新宿区には、高齢者の在宅生活を支えるサービスとして、要件を満たせば高齢者世帯への補助もある

■配食サービスの補助(指定管理)

新宿区には、在宅生活を支えるサービスとして、区民が要件を満たす世帯への宅配弁当十数種類の配食サービスの補助もある

- 対象者: 65歳以上で一人暮らしの方
- または65歳以上のみの世帯の方(19年12月31日現在)
- 内容: 月曜日から金曜日の希望する曜日に、安全確認を兼ねて、昼食のお弁当をお届け(注:おかずのみ/注:お弁当も別売)
- 利用料負担: 1食500円(ケック付)

中盤:各事業者のプレゼン・試食

イベントの中盤では、各事業者のプレゼン・試食を想定する

宅配弁当の事業者（順に）

- ・ ライフデリさん
- ・ ベネッセのおうちごはんさん
- ・ ワタミの宅食さん
- ・ 宅配クック123さん

説明のルール

- ・ 説明は1社につき約5分×2回
- ・ 表現方法は各社で自由に
（動画やWEBなどもOK）



**視聴者の方にも参加してもらい、
アンケート投票やコメント評価へ**

後半:その他コンテンツや取り組み

途中の休憩時間や後半、その他コンテンツや取り組みを紹介する

- ・調理の1コーナー:板垣先生によるアレンジ調理
- ・グランプリの投票:会場参加/オンライン参加で投票
- ・協力団体の紹介:大妻女子大学さん、栄養士会さん
- ・協力企業の紹介:天塩さん、ピジョンさん

タイムスケジュール(進行台本)

別紙にて進行台本、トークスプリクトを手配中

宅配弁当の品評会イベント「宅1グランプリ2022」

| 宅1グランプリ | | オンラインセミナー(ZOOM) 4月16日午後1~3時 |
|---|----------------------------------|------------------------------------|
| <p>概要</p> <ul style="list-style-type: none"> 日時: 2022年4月16日(土) 午後1時~3時(予定) 会場: 甘塩スタジオ(新宿区大久保) 主催: 新宿食支援研究会(宅1グランプリ事務局) 協力: 東京栄養士会、大妻女子大学、(武蔵野栄養専門学校)、甘塩、(伊藤園)、(イータック) 事業者(宅配弁当4社) ワタミの宅食、宅配クック123、ベネッセのおうちごはん、ライフデリ コメンテーター(専門職3名) <ul style="list-style-type: none"> 川口先生(大妻女子大学/管理栄養士)、森岡さん(モテギキア/ケアマネ・SI)、高田さん(はなすくらすたべる舎/SI) メンバー: 他に試食・評価役として専門職を招待予定 <ul style="list-style-type: none"> 五島先生(歯科医)、板垣先生(講師/栄養士)、木村さん(通所/介護職)、佐々木さん(障がい/SI)、葉野脚、高瀬さん(カイゴカフェ/ケアマネ)、大妻女子大学の学生など イベントの司会・進行: 福山さん、白井さん イベントのディレクター: 高瀬 カメラマン・ネット配信役: フリーランスの方へ | | |
| <p>セミナー構成</p> | | <p>会場で集まる人数は 主要メンバーに絞る</p> |
| <p>開始前: タイトルページを表示 (早めてZOOMに入った人には、待っていてもらう)</p> | <p>時間: -</p> | |
| <p>1. オープニング</p> <ul style="list-style-type: none"> 司会からのあいさつ(イベントの開会、内容、スケジュールなど) 五島先生からあいさつ(新食研代表としてイベントの主旨、目玉など) ディレクターから補足(ZOOMの視聴やオンライン参加の方法など) 最初にダイジェスト動画(前回イベントの振り返り、今回のイベントの事業者やコメンテーター、コンテンツの紹介など) その他補足情報(イベントの録画、感染症予防や食品衛生面の配慮など) | <p>時間: 10分 13:00開始~13:10</p> | |
| <p>2. 宅配弁当のプレゼン・試食(1回目)</p> <ul style="list-style-type: none"> ディレクターから基本的な商品・サービスの説明 事業者から視聴者に向けたプレゼン(4社×5分まで) (その場でプレゼン、現場からの中継やコンテンツ再生など) 講師/専門職による試食・評価(食べた感想や評価など、現場で学がった話をレポート) 視聴者による投票、アンケート(1回目) (途中経過での順位を発表して、質問で学がわらQ&A) | <p>時間: 40分 13:10~13:50</p> | |
| <p>3. 休養を兼ねた参加型コンテンツ</p> <ul style="list-style-type: none"> 視聴者へのプレゼント紹介(1回目) (新宿区限定20組、4社の宅配弁当の試食セットでプレゼント) 特設の調理のコーナー: 板垣先生から自宅できるとかんたん調理の実演(自宅にある食材を使った、宅配弁当にちよい足しのアレンジレシピ) | <p>時間: 10分 13:50~14:00</p> | <p>時間: 20分(予備) 14:40~15:00</p> |
| <p>4. 宅配弁当のプレゼン・試食(2回目)</p> <ul style="list-style-type: none"> ディレクターから宅配弁当を一通り比較できる情報の説明(4社の注文方法や商品・サービス、料金などをまとめたもの) 事業者から視聴者に向けたプレゼン(4社×5分まで) (1回目の内容や質問を受けて、さらに説明やPR情報など) 講師/専門職による試食・評価(2回目のプレゼンを受けて食べた感想や評価などをレポート) 視聴者による投票、アンケート(2回目) (最終結果として1位のグランプリを決定して、その理由コメントを紹介) グランプリの表彰(五島先生より賞状の授与) 講師による総評(3名から総評コメント) | <p>時間: 40分 14:00~14:40</p> | |

| 宅1グランプリ | | オンラインセミナー(ZOOM) 4月16日午後1~3時 |
|---|------------------------------------|--------------------------------|
| <p>概要</p> <ul style="list-style-type: none"> 日時: 2022年4月16日(土) 午後1時~3時(予定) 会場: 甘塩スタジオ(新宿区大久保) 主催: 新宿食支援研究会(宅1グランプリ事務局) 協力: 東京栄養士会、大妻女子大学、(武蔵野栄養専門学校)、甘塩、(伊藤園)、(イータック) 事業者(宅配弁当4社) ワタミの宅食、宅配クック123、ベネッセのおうちごはん、ライフデリ コメンテーター(専門職3名) <ul style="list-style-type: none"> 川口先生(大妻女子大学/管理栄養士)、森岡さん(モテギキア/ケアマネ・SI)、高田さん(はなすくらすたべる舎/SI) メンバー: 他に試食・評価役として専門職を招待予定 <ul style="list-style-type: none"> 五島先生(歯科医)、板垣先生(講師/栄養士)、木村さん(通所/介護職)、佐々木さん(障がい/SI)、葉野脚、高瀬さん(カイゴカフェ/ケアマネ)、大妻女子大学の学生など イベントの司会・進行: 福山さん、白井さん イベントのディレクター: 高瀬 カメラマン・ネット配信役: フリーランスの方へ | | |
| <p>セミナー構成</p> | | <p>会場で集まる人数は 主要メンバーに絞る</p> |
| <p>5. エンディングを兼ねた参加型コンテンツ(2回目)</p> <ul style="list-style-type: none"> 司会からの協力者や団体・企業の紹介 栄養士会のコーナー: 栄養士の宅配弁当×栄養ケアの広報(PR動画) 大妻女子大学のコーナー: 川口先生ゼミの学生から、宅配弁当の研究やアイデア発表、アンケート依頼 協力企業の紹介: 甘塩のスタジオ、伊藤園のお茶、イータックの抗菌グラス 視聴者へのプレゼント紹介(2回目) 新宿区を限定して抽選で20組ほど、4社の宅配弁当の試食セットでプレゼント 宅配弁当を一通り比較できる情報と、チラシやパンフレットをまとめて送付 ディレクターから記録や取り組みの紹介 <ul style="list-style-type: none"> イベントの様子を記録した情報を、後日、WEBやSNSで紹介 宅配弁当の取り組みとして、次回イベントや媒体を告知 オンライン視聴者での記念撮影 五島先生/司会からのあいさつ(締めコメント、イベントの閉会) オンライン配信が満了後に、会場参加者での記念撮影 | <p>時間: 20分(予備) 14:40~15:00</p> | |
| <p>その他運営上の留意点</p> <ul style="list-style-type: none"> 感染症の予防対策: 会場では一般的な飲食店と同様に、3密を避けて消毒や検温、バーテーションなど 食品の衛生管理: 保健所の衛生管理に沿った形で、食品の取り扱いや調理・加熱、ゴミの廃棄など | | |

参考情報



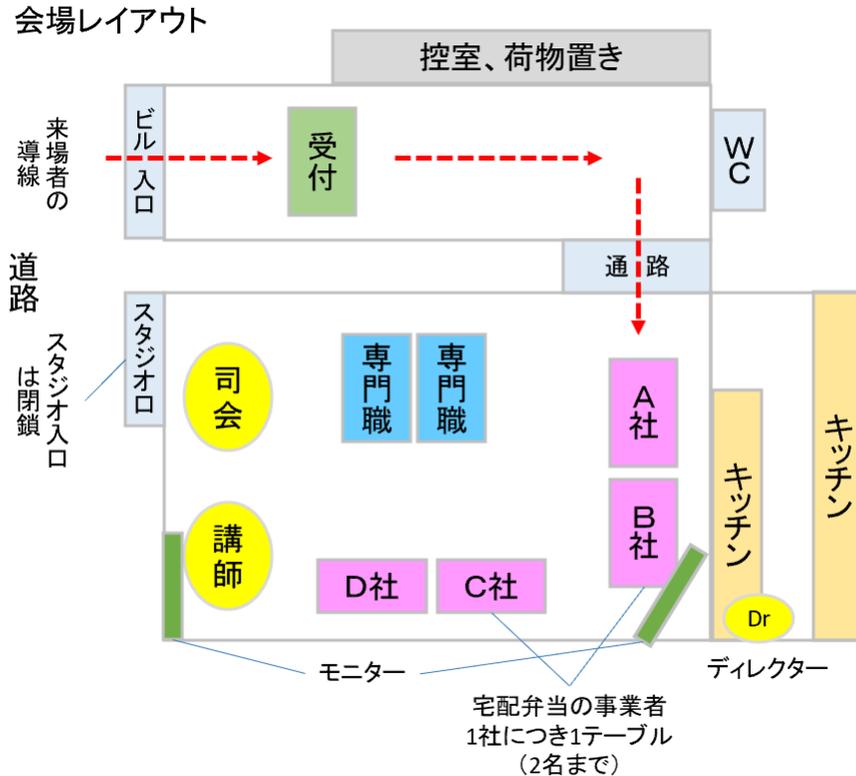
前回の様子



今回の打合せを受けて、具体的な進行台本、トークスプリクトの第2稿へ

会場、設営

会場、レイアウト



天塩スタジオ

- ・場所: 東京都新宿区百人町2-24-9
- ・収容人数: 最大28名
- ・広さ: 64m²
- ・調理機器: 電気オーブンレンジ×1、電子コンベック×1
コンロ、IHクッキングヒーター3口、ガスコンロ3口
- ・他にも調理器具や食器類が一通りあり



A社(ライフデリさん)、B社(ベネッセのおうちごはんさん)、C社(ワタミの宅食さん)、
D社(宅配クック123さん)

参加型のコンテンツ

その他の手配

オンライン視聴の方にも試食してもらいたいのので、新宿区内を限定して、
抽選で20組、4社の宅配弁当を1食分ずつプレゼント(配達日は後日調整)

試食向けの弁当と資材は、各事業者を用意してもらう(事前に献立メニューを板垣先生へ連絡必要)

- ・弁当:スタンダードな常食メニューでおかず+ごはんのセット
(値段の目安としては550~650円、数量の目安としては6食分+展示用に他メニューのラインナップも)
- ・資材:試食向けの食器、配布資料(チラシやパンフレット)など

■その他に必要なもの

- ・宅配弁当事業者の一覧・比較できる情報(事務局が窓口となってまとめて情報提供する)
:4社の注文方法やサービス、料金(できれば一覧でまとめたもの)
:紙で配布できるチラシやパンフレット(包括やケアマネさんから問い合わせあり)

次の宅配弁当の取り組み

次の食支援の取り組み

新食研のモットーであるMTK&Hのように、 広めていく活動も予定

WEB：食べログのように、エリアごとの宅配弁当のお店や商品・サービスを見て、ユーザーが評価できる媒体

小冊子：ミシュランガイドのように、選りすぐりの宅配弁当の商品やサービスの情報を見て、その評価(★★★)が分かる紙媒体

リクルート：宅配弁当の業界や仕事に興味がある学生を、就職活動の一環としてインターン（短期アルバイト）を紹介

タイアップ：食事や栄養ケアに関わる教育機関や栄養士会とタイアップして、共同で調査・研究や広報PRなど