



2021年4月28日

SOMPOケア株式会社

SOMPOケアフーズ株式会社

～ご利用者さまへの想いを形に～ 『SOMPOケア レシピコンテスト』を開催

SOMPOケア株式会社（本社：東京都品川区／代表取締役社長 遠藤 健、以下、「当社」）と子会社であるSOMPOケアフーズ株式会社（代表取締役社長：中村 安志、以下、「SOMPOケアフーズ」）では、毎年、職員の発想力・想像力を養うことや、事業所の一体感向上などを目的として、厨房職員から料理のアイデアを募りコンテストを開催しています。従来は、当社の食事や栄養に関する総合機関である「SOMPOケア FOOD LAB」において、本選出場者が審査員の目の前で調理をし、優秀作品を選考していました。2020年度は新型コロナウイルスの影響を考慮して、職員がご利用者のために考案したレシピを募集し、『SOMPOケア レシピコンテスト』（以下、レシピコンテスト）に形を変えて開催、このたび入賞作品が決定しましたので、お知らせします。

各部門で最優秀賞を獲得したレシピを再現した料理



そんぼの家・そんぼの家S・
デイサービス「主菜部門」
ほっこりポテトのダンプリング入り
クラムチャウダー風
（そんぼの家 西東京）



ラヴィーレ・ハッピーデイズ
「主菜部門」
冬のバターチキンカレー
（ハッピーデイズ鶴間）



ラヴィーレ・ハッピーデイズ
「デザート部門」
マロンのロマン♡
～ほうじ茶と栗のティラミス～
（ラヴィーレ成田）

1. 背景・目的

SOMPOケアグループでは、グループの行動指針の一つである「私たちは、『おいしく食べる』を追求し、『元気を生む』を支援します。」の下、徹底した品質管理体制を整え、ご利用者さまにいつまでも口からお食事を楽しんでいただけるように、おいしく、食べやすい、栄養バランスのとれた食事メニューの開発に取り組んでいます。

毎年開催していた料理コンテストでは、“ご利用者さまに食べていただきたい”をテーマに、各事業所の

厨房職員が、ご利用者さまを食事で笑顔にしたいという気持ちを込め考案した料理に、腕を振りました。優秀作品は、実際にメニューとしてご利用者さまへ提供し感想を頂戴するなど、職員のモチベーションアップはもちろん、会社としてメニュー開発力の向上にもつながる大変好評のイベントです。コロナ禍にあった2020年度、料理コンテストに代わって開催したレシピコンテストは、募集対象を厨房職員に限らず、介護職員やケアマネジャーなども含む全職員に拡大し、全国から合計72件の応募がありました。4月23日には社内でオンライン表彰式を執り行い、入賞作品が発表されました。

2. 2020年度『SOMPOケア レシピコンテスト』の概要

(1) テーマ

『ご利用者さまに食べていただきたい、“秋冬メニュー”』

(2) 部門構成 ※ブランド、業態により部門分け

- ① そんぽの家・そんぽの家S・デイサービス「主菜部門」
- ② ラヴィーレ・ハッピーデイズ「主菜部門」
- ③ ラヴィーレ・ハッピーデイズ「デザート部門」

(3) 選考基準

- | |
|--|
| <ol style="list-style-type: none">1. 高齢者が食べやすい2. ユニークで独創的なアイデア3. ご利用者さまへの想い4. 季節感5. 食欲をそそる彩り、盛付け |
|--|

(4) 部門別入賞作品の紹介 ※別紙でレシピを公開しています。

今回のレシピコンテストには、全国から合計72組の応募がありました。高齢になると、咀嚼・嚥下機能の低下に伴い、食事量が減少し、必要な栄養が不足してしまうことがあります。応募作品はどれも、そのような栄養面はもちろん、身近な食材を利用して簡単に作れること、また、高齢者が好む味付けなどが考慮されており、職員一人ひとりのオリジナリティ溢れるレシピが集まりました。そして選考基準の下、厳正な審査の結果、各部門における最優秀賞が以下のとおり決定しました。

①そんぼの家・そんぼの家S・デイサービス「主菜部門」

	料理名	所 属	出場者
最優秀賞	ほっこりポテトのダンプリング入り クラムチャウダー風	そんぼの家西東京	村瀬 美奈子 相澤 和美
優秀賞	きのこたっぷりクリームサーモンソテー	そんぼの家S西大井	安田 初江
優秀賞	鶏肉と厚揚げの彩り生姜炒め	そんぼの家S板橋若木	山科 ひろみ
優秀賞	白雪あんチャーハン	そんぼの家S王子神谷	福井 由美

■最優秀賞

ほっこりポテトのダンプリング入りクラムチャウダー風／そんぼの家 西東京



【受賞のポイント】

ダンプリングとは、小麦粉を練って茹でたお団子です。ご利用者が食べやすいよう、ダンプリング生地にじゃが芋を加えなめらかに、バターではなく味噌を使用することであっさり仕上がっています。不足しがちなカルシウムも補うことができ、食べやすさだけではなく、栄養など細部にまでこだわった工夫が評価されました。

②ラヴィーレ・ハッピーデイズ「主菜部門」

	料理名	ホーム	出場者
最優秀賞	冬のバターチキンカレー	ハッピーデイズ鶴間	常盤 佐知江
優秀賞	鮭と白菜のクリームパスタ	ラヴィーレ高座渋谷	新井 恵未
優秀賞	サーモンのカレームニエル きのこ炒め添え	ラヴィーレ熱田	中村 政之
優秀賞	サーモンと豆腐の丼	ラヴィーレ狛江	北澤 浩徳

■最優秀賞

冬のバターチキンカレー／ハッピーデイズ鶴間



【受賞のポイント】

体調を崩しやすい寒い季節に、体を芯から温める生姜など、ご利用者の体調を気遣った食材を加え、家庭でも簡単に作れる本格的な仕上がりになっています。ご利用者の健康を支えるために、食べやすくおいしい食事を追求したいという想いが伝わるレシピです。

③ラヴィーレ・ハッピーデイズ「デザート部門」

	料理名	ホーム	出場者
最優秀賞	マロンのロマン♡～ほうじ茶と栗のティラミス～	ラヴィーレ成田	群地 洋和
優秀賞	食べて綺麗♡サバラン風☆酒粕とみかんのケーキ	ラヴィーレ勝田台	前田 里絵
優秀賞	生姜と白あんのパウンドケーキ	ラヴィーレ伊勢原	小林 寛幸
優秀賞	栗バスク風チーズケーキ	ラヴィーレ舟入	大田 早苗

■最優秀賞

マロンのロマン♡～ほうじ茶と栗のティラミス～／ラヴィーレ成田



【受賞のポイント】

ご利用者に馴染みのある、ほうじ茶を加えた和風ティラミスに仕上がっています。コロナ禍でなかなか外出できない現在、お食事
で季節を感じてほしいとの想いも伝わり、まさにティラミスの
「元気づける」という語源にぴったりのレシピであることが評価
されました。

3. 今後について

SOMPOケアグループは、職員一人ひとりが切磋琢磨し、これからもご利用者さまに心から喜んでいただける食事メニュー開発に努めます。

以上

『 レシピコンテスト 』 最優秀賞受賞料理レシピ ①

応募部門	そんぼの家・そんぼの家S・デイサービス 主菜部門	料理名	ほっこりポテトのダンプリング入り クラムチャウダー風
施設名	そんぼの家 西東京	応募者名	村瀬美奈子・相澤和美



材料名(4人前)

	食材名	分量	単位
ダンプリング	じゃが芋	160	g
	小麦粉	40	g
	水	100	cc
	塩	少々	
クラムチャウダー風	じゃが芋	2	個
	人参	1/2	本
	玉ねぎ	1	個
	しめじ	50	g
	ベーコン	40	g
	牛乳	400	cc
	コンソメ	1・1/2	小さじ
	水	400	cc
	味噌	1	小さじ
	オリーブオイル	1	大さじ
	塩・胡椒・乾燥パセリ	少々	

作り方	
●ダンプリング	
①	じゃが芋は皮のままボイル、または濡らしたラップで包みレンジにて加熱する
②	熱いうちに皮を剥いて、つぶす
③	小麦粉、水、塩を加え混ぜ合わせ、なめらかな生地にする
④	3cm～4cm程度の団子状にまるめ、熱湯でボイルし、冷水で冷やす
●クラムチャウダー風	
①	野菜類(じゃが芋・人参・玉葱・しめじ)とベーコンを1cm角に切る
②	鍋にオリーブオイルをひき、ベーコンと野菜類を炒め、塩・胡椒をふる
③	ある程度火が通ったら、水を加えてコンソメを入れる
④	蓋をして、10分くらい中火でコトコト煮込む
⑤	野菜に火が通ったら、ダンプリング、牛乳を加え弱火にする
⑥	5分くらい弱火で煮込んだら、塩胡椒と味噌を入れ、味を調える
⑦	器に盛付け、パセリをふる

『 レシピコンテスト 』 最優秀賞受賞料理レシピ ②

応募部門	ラヴィーレ・ハッピーデイズ 主菜部門
------	-----------------------

料理名	冬のバターチキンカレー
-----	-------------

施設名	ハッピーデイズ鶴間
-----	-----------

応募者名	常盤 佐知江
------	--------



材料名(4人前)

食材名	分量	単位
鶏モモ肉(250g)	2	枚
玉葱	1/2	個
大豆水煮	120	g
オリーブオイル	1	大さじ
カットトマト缶	220	g
水(ソース用)	128	cc
おろし生姜	1/2	小さじ
市販カレールー	31.2	g
クリームチーズ	20	g
バター	1	大さじ
精白米	210	g
水(炊飯用)	315	cc
ターメリックパウダー	0.8	g
乾燥パセリ	0.4	g

作り方

①	玉ねぎを繊維に沿って1ミリ幅にカットする。鶏肉は一口大にカットする。大豆は水気を切る。
②	深鍋にオリーブオイルを入れて適度に温め①を炒める。玉ねぎはしんなりするまで、鶏肉は周りのみに火が通る程度に。
③	②に分量の水を入れ煮込む。沸騰したら灰汁を取り、中火に落とす。
④	肉の中心温度が75度以上になったらトマトソース・ショウガ・大豆水煮を入れ5分程度中火で煮る。
⑤	カレールーを入れ煮溶かす。焦げないように注意。
⑥	分量のクリームチーズをボウルに出し、ボウルに④を少量入れホイッパーで混ぜる。クリームチーズが④に混ざりやすい硬さになるように調整する。
⑦	⑤と⑥を合わせる。
	※⑤の鍋に直接クリームチーズを入れて溶かそうとするとタマが消えにくいので注意!
⑧	なめらかに混ざったことを確認したら、バターを少しずつ入れて煮溶かす。
炊飯	米を計量し水を注ぐ。ターメリックを入れ普通に炊飯する。(あればローレルを一枚入れる分量外)(ターメリックライス)
	ターメリックライス120gを皿にセルクルで抜き、ソースをターメリックライスの周りに流す。肉を見た目よく盛る。パセリを中央に振る。

『 レシピコンテスト 』 最優秀賞受賞料理レシピ ③

応募部門	ラヴィーレ・ハッピーデイズ デザート部門
------	-------------------------

料理名	マロンのロマン♡ ～ほうじ茶と栗のティラミス～
-----	----------------------------

施設名	ラヴィーレ成田
-----	---------

応募者名	群地 洋和
------	-------



材料名(4人前)

食材名	分量	単位
ほうじ茶パウダー	1	小さじ
水	40	cc
マロンホイップクリーム(市販品)	50	g
マスカルポーネ	25	g
クリームチーズ	25	g
スポンジシート(市販品)	60	g
(1人分のトッピング)		
ほうじ茶パウダー	適量	
栗甘露煮	1/8	ヶ

盛り付けをアレンジ
することもできます。

作り方	
①	水40ccを沸かし、ほうじ茶パウダーを入れてよく溶かす。
②	スポンジシートを正方形にカットし(一人前約15g)、器に盛り、①のほうじ茶を染み込ませる。
③	ボールに、マロンホイップクリーム・マスカルポーネ・クリームチーズを入れ、よく混ぜる。
④	②に③を25gのせて平らにし、半分にカットした栗の甘露煮を乗せて、ほうじ茶パウダーを篩でかける。