

噛む力や飲み込む力が
弱くなってきた方に

クール冷凍便でお届けします



やわらか

宅配食

選べる3つのやわらかさ



いつまでもおいしく食事を楽しみたい。
誰しもそう願うものですよね。
しかしながら年齢と共にかむ力は弱まり、
いつしか楽しかったはずの食事が負担に…。
そんな方を笑顔にしたいという想いから生まれた
ウェルネスダイニングの「やわらか宅配食」。
食べる幸せをあなたの元へお届けします。



選べる

3つのやわらかさ

横20×縦15×高さ3.3cm

3つのやわらかさがそろった「やわらか宅配食」。食べやすさ、味、見た目にごこだわった多彩なメニューを全国にお届けします。



やわらかレベル 1

ちょっとやわらかめ宅配食

食材本来の食感を残しつつ、程よくやわらかめに仕上げました。お口に入れやすいサイズでありながら、食べ応えも十分。大きいものや硬いものにかみづらさを感じる方にお勧めです。魚製品はカットから味付けまで職人が丁寧に手がけています。

かむ力の目安 少し弱い

飲み込む力の目安 問題なく飲み込める

★ 大きいもの、硬いものがかみづらい時がある

程よいやわらかさ



【豚肉の生姜焼き弁当】



【赤魚西京焼き弁当】

【かぼちゃコロック弁当】

7食セット 4,600円 (税抜)

14食セット 9,100円 (税抜)

21食セット 13,500円 (税抜)

やわらかレベル 2

かなりやわらか宅配食

肉や魚などの主菜は、酵素のはたらきでやわらかくしています。また副菜は圧力鍋を使用したり、蒸し焼きにすることで、食材の原型を留めたまま、お箸ですっと切れるやわらかさを実現しました。適度なとろみ餡をかけるなど、お口の中でのまとまりの良さ、のど越しの良さにも配慮しています。

かむ力の目安 弱い

飲み込む力の目安 少し弱い

★ 飲み込みづらいと感じる時がある

お箸ですっと切れる

すっと切れる!



【牛肉のトマトソース弁当】



【タラの照焼き弁当】

【豚肉の旨辛ソースかけ弁当】

7食セット 5,200円 (税抜)

14食セット 9,900円 (税抜)

21食セット 14,800円 (税抜)

やわらかレベル 3

ムースやわらか宅配食

ムース状のおかずを普通のお食事に近づけるよう成形したお弁当です。お口で簡単につぶせるやわらかさが特徴です。それぞれのおかずを楽しめるよう、味付けにも工夫しています。また、見た目は食欲をそそるように、彩りにもこだわりました。かむことや飲み込むことが苦手になり、食べる料理が限られてしまっている方も、楽しんで食事を味わっていただけます。

かむ力の目安 弱い

飲み込む力の目安 弱い

★ かむことも飲み込むことも苦手と感じる

スプーンでつぶせる

フニャっとつぶせる!



【さば味噌煮弁当】



【オムレツ弁当】

【えびちり弁当】

7食セット 5,200円 (税抜)

14食セット 9,900円 (税抜)

21食セット 14,800円 (税抜)

食事制限されている方向けの宅配食を扱うウェルネスダイニングが、「やわらか宅配食」をスタートさせたのは、2016年夏のことです。「やわらかい食事はなの？」とお客様から問い合わせが多く寄せられたのがきっかけです。「硬い物が食べられなくなってきた」「やわらかい食事は調理が大変」という食事の悩みがその背景にありました。「笑顔が広がる宅配食」が「やわらか

食事の時間が楽しい
「笑顔が広がる宅配食」

いくつになっても 笑顔でお食事を やわらか宅配食に 込めた思い

私たちウェルネスダイニングは、皆さまの食事に笑顔をプラスできるように商品やサービスをお届けしたいと考えています。その一つ「やわらか宅配食」についてご紹介します。

「宅配食」のテーマです。人間は、おいしいものを食べると元気が出ます。それは、どれだけ歳を重ねようと変わりません。しかし年齢と共にかむ力が弱くなり、楽しかった食事が面倒になることも……。また食べる人から笑顔が消えると、食事を用意する人からも笑顔が消えてしまいます。「いくつになっても笑顔で食事を摂ってもらいたい」。そんな思いを込めました。



食欲を促すため、彩りのバランスなど、見た目のおいしさにもこだわっています

栄養のプロが考えた 安心のメニュー構成

最大の特徴は、食べやすさを追求したメニュー作りにあります。食べやすさはやわらかさと深い関わりがありますが、合わない硬さの料理を食べ続けると、咀嚼や嚥下機能の衰えにもつながりかねません。そこで、やわらかさが異なる3つのコースをご用意。食べる方が適度なやわらかさを選べるよう、かむ力・飲み込む力に合わせた食事メニューを展開しています。



コース選びで迷ったら、いつでもお問い合わせください(ウェルネスダイニング管理栄養士 高橋)

注力しました。お年を召すと塩気を感じにくくなり、唾液の量が減ります。塩分は控えるために、ダシと香辛料で工夫。とろみのついたソースを採用したり、粒ごまではなく、すりごまや練りごまを使うなど、飲み込みやすさも重視しています。

「硬い物が苦手になってきた方はもちろん、栄養バランスが気になる方や、食事の用意が負担になってきた方にも利用していただきたいと思っています。「今まで食事を嫌がっていたおばあちゃん」が食べる楽しさを思い出して、自分から箸を持ち始めた」など、お客様から次々と喜びの声が届いています。目と舌と心で楽しめる「やわらか宅配食」で、笑顔の絶えない毎日の食卓を彩るお手伝いがしたい———そのようにウェルネスダイニングは考えています。



「豚肉の生姜焼き弁当」など、飽きの来ないメニューが豊富にそろっています

お問い合わせはこちらから

かむ力、飲み込む力には個人差がございますので、ご利用の際は事前にかかりつけの医師にご相談ください。

0120-503-999

受付時間 朝9:30~夕方18:00 (日・祝日休み)

やわらかダイニング 検索

やわらか宅配食の4つのこだわり

こだわり1

見た目

やわらかく仕上げつつ、形はしっかり残っているので、食べたい意欲を刺激します。彩りの美しさで、さらに食欲アップ。

こだわり2

豊富なメニュー

バラエティ豊かな和洋中のメニュー。食事が偏ることなく、飽きずに楽しめます。新しいメニューも増えています！



こだわり3

栄養バランス

管理栄養士・栄養士に献立はお任せを。栄養バランスに優れたメニューが、日々の食生活をサポートします。

こだわり4

簡単・手軽

お弁当は使い勝手のいい冷凍タイプ。食べたいときに電子レンジで温めるだけで、1食分のおかずが手軽に完成します。



安全なものだけをお届けするために徹底管理された国内工場です。一つ一つ手作りしています。

● 冷却の管理



調理後の食品をすぐに急速冷凍することで、菌の繁殖を抑えています。

● 充填の管理



異物混入を防ぐため、人の目やマシンで何度もチェックしています。

● 品質の管理



厳しいルールに沿って、毎日菌検査を実施。衛生状態を確認しています。

☑ 冷凍でまとめてお届け

☑ 温める時間の目安は600wで約4分
(ムースのみ600Wで約3分)

管理栄養士が常駐しています。お食事について気軽にご相談ください。

ご注文・お問い合わせは無料ダイヤルへ!



0120-503-999

受付時間

朝9:30~夕方18:00 (日・祝日休み)

パソコン・スマホはこちら



yawaraka-dining.com

やわらかダイニング

検索



スマートフォン専用サイト



コースや食数などで迷った時はお気軽にご相談ください

ご注文の流れ

① お弁当の種類をお伝えください。

ちょっとやわらかめ

かなりやわらか

ムースやわらか

② お届け食数をお伝えください。 **7食** **14食** **21食**

③ お届けご希望日をお伝えください。ヤマト運輸 クール冷凍便でお届けします

④ お支払い方法をお選びください。 ★代金引換のみ手数料300円(税抜)

郵便局・コンビニ払い(後払い)

クレジット払い

代金引換

【商品について】お申し込み後、約5日後でお届けいたします。商品は国内で製造しております。アレルギーを含む製品がございます。詳しくはお問い合わせください。かむ力、飲み込む力には個人差がございますので、ご利用の際には事前にかかりつけの医師にご相談ください。【返品交換について】食品のため、お客様都合による返品・交換はご容赦ください。万が一、商品開封時に破損等がございましたら、返送料当社負担にてお取り替えいたしますので、お手数ですが商品到着後、直ちにご連絡ください。【個人情報について】当社では、商品の発送と商品・サービスに関する情報のお知らせのみに使用いたします。詳しくはホームページにてご確認ください。

初回
ご注文特典

送料無料

全国宅配

2回目以降の
ご注文について

お得な「定期お届けコース」と「その都度お届け」からお選びいただけます。「定期お届けコース」なら送料が半額(350円)に。お届け食数・間隔が選べるので、ご自分のペースで続けられます。