

## 【開催レポート】高齢者介護施設の厨房職員が調理技術を競う 第6回「GOHAN グランプリ」決勝戦を開催

全国において「そよ風」ブランドで高齢者介護事業を展開する株式会社 SOYOKAZE(本社:東京都港区、代表取締役社長:中川 清彦、以下「当社」)は、お客様によりおいしい食事をお召し上がりいただくべく、厨房職員の技術向上を図ることを目的として、高度な調理技術を競い合う社内イベント「GOHAN グランプリ」決勝戦を、去る9月10日に開催しました。

当日は、全国のエリア予選を勝ち抜いてきた代表9チームと敗者復活チームをあわせた10チームで競いました。

決勝戦のテーマは『ご長寿になれるお祝い御膳』。2時間という限られた時間内で仕込みから調理、盛り付けまでを行います。また、一食分 500 円という予算で、おいしさはもちろん高齢者の食事として理想的な栄養バランス、全ての食材を高齢者が食べやすいように仕上げていきます。



第6回「GOHAN グランプリ」調理のワンシーン

厳正な審査の結果、お祝い御膳としてふさわしい見た目の華やかさ、栄養バランス、食べやすさ、おいしさ、衛生管理などの基準をクリアし、全国 368 拠点<sup>(\*)</sup>の頂点に立った厨房は、『真心長寿結び御膳』を作った「にいがたケアセンターそよ風」(新潟県新潟市)です。

### <メニュー名> 感謝の気持ちと願いを込めて『真心長寿結び御膳』

- ・赤魚とろろ焦がし焼き
- ・里芋の胡桃味噌
- ・エビと野菜の酢の物
- ・結び赤飯
- ・一華すまし汁
- ・和菓子「華づつみ」

(エネルギー:670kcal、たんぱく質 32g、  
塩分:2.6g )



優勝メニュー「にいがたケアセンターそよ風」の『真心長寿結び御膳』

(\*) 2023年8月末時点

## ■優勝した「にいがたケアセンターそよ風」チームのコメント

この度は、私たちの『真心長寿結び御膳』を評価いただき、ありがとうございます。

このメニューは、私たち厨房職員からお客さまへの感謝の気持ちと「いつまでもお元気でいただきたい。そして、これからもお客さまとのご縁を結んでいただきたい」そんな願いを込めて作りました。

赤飯の『厄除け招福』にはじめ、赤魚の『無病息災』、とろろの『長生久視』など、「いつまでもお元気でいただきたい」と願いを込めて縁起物の食材をふんだん

に採り入れています。そして、これからもお客さまとのご縁が結ばれることを願ってひと手間を加えた「結び」の仕上げをしています。今後もお客さまによりおいしい食事を提供できるよう、がんばっていきます。

「にいがたケアセンターそよ風」ホームページ : <https://www.sykz.co.jp/shisetsu-zaitaku/151471>



優勝の「にいがたケアセンターそよ風」厨房職

## <その他エントリーされたお祝い御膳>



準優勝 『彩りさくらのみわく御膳』  
鎌取ケアコミュニティそよ風  
(千葉県千葉市)



3位 『ご長寿夢御膳』  
～太田南から愛を込めて～  
太田南ケアセンターそよ風(群馬県太田市)



『やわらかご長寿御膳』  
松戸ケアセンターそよ風(千葉県松戸市)



『長月萩御膳』  
みしまケアセンターそよ風(静岡県三島市)朝霞ケアパークそよ風(埼玉県朝霞市)



『美味しい食彩と一緒に笑う日々を』



『ワ!!』と感動 ワクワク薬膳』  
廿日市ケアセンターそよ風(広島県廿日市市)



『お祝い御膳』  
(今日はノンアルで「乾杯」御膳)  
新座ケアセンターそよ風(埼玉県新座市)



『長寿になれるお祝い御膳』  
大津ケアセンターそよ風(滋賀県大津市)



『四季を何度でも楽しめるくらい  
長生きしてほしいご長寿メニュー』  
三河島ケアセンターそよ風(東京都荒川区)

## ■「GOHAN グランプリ」実行委員会コメント

「食」が強みの一つでもある当社では、施設の自社厨房率が90%と高く、厨房では1,140名<sup>(※1)</sup>(うち管理栄養士284名、栄養士340名)と多くの職員が、お客様に美味しい食事を提供すべく日々邁進しています。そんな厨房職員にスポットを当て、さらなる強みとして発展させるために毎年「GOHAN グランプリ」を開催しています。

第6回目となった本決勝戦は、3年ぶりにリアル開催することができ、会場には各地から応援のために100名を超える職員が集まりました。また、白熱した決戦の様子は社内でオンライン中継を行い、審査にもWEB投票で参加できるなど、全国どこからでも参加できる大盛り上がりのイベントとなりました。

今回も審査基準が高く厳しい条件ではありますが、各チームとも高度な調理技術を見せてくれました。一例として、高齢者が食べやすいようにという条件がありましたが、短時間にも関わらずゴボウを歯茎で潰せる程やわらかく仕上げたチームがあった程のレベルの高さです。どのチームのメニューもたった500円の予算とは思えず、何よりもお客さまへの想いが詰まった素晴らしい出来でした。回を増すごとに調理技術などが高まっているのを感じます。

食事は、いつまでも元気で過ごすために欠かすことのできない重要な要素であり、自立支援・栄養改善・重度化防止などにもつながります。今後も、「そよ風」を利用いただくお客様に美味しい食事を提供していくとともに、厨房職員の技術向上と働きがいにもつなげるために「GOHAN グランプリ」を実施していきたいです。



当日は、45名を超える実行委員会スタッフで運営、100名を超える応援の職員が集まり大盛り上がり！決勝戦の様子はオンライン中継され、各「そよ風」のお客様からも温かい応援をしていただきました

### <会社概要>

商号：株式会社 SOYOKAZE

代表者：代表取締役社長 中川 清彦

所在地：東京都港区北青山 2-7-13 プラセオ青山ビル

設立：1975年6月

コーポレートサイト：<https://corp.sykz.co.jp>

事業内容：【介護事業】全国で高齢者介護事業を「そよ風」のブランドで展開

【その他事業】有料職業紹介事業、宅食事業、フィットネス事業など

<本件に関する報道関係の皆様からのお問合せ先>

株式会社 SOYOKAZE 総務部 メール: [press@sykz.co.jp](mailto:press@sykz.co.jp)

<当日の様子>



第6回「GOHAN グランプリ」決勝戦に関するプレスリリースはこちら

<https://corp.sykz.co.jp/wp/wp-content/uploads/2023/08/20230910gohangrand-prix-final.pdf>