

楽しさは 美味しさの調味料

mil・meal

ミルミール

経営理念 ● “ずく”出してみんなの夢にLet's try!

2010年8月号

発行責任者 ミールケア編集室
発行所 株式会社ミールケア
〒380-0921 長野県長野市栗田8番地1
TEL.026-269-8800 FAX.026-269-8813
<http://www.mealcare.co.jp>
<http://www.mealma-ma.com>
連絡先 フリーダイヤル0120-088-348
E-mail : info@mealcare.co.jp

● お客さまインタビュー
有料老人ホーム **愛ランドまめじま**

● キッズミール

食育NEWS

味噌づくりをしてみましょ。

みーるの農園

子供向け野菜/合鴨農法/有機野菜/エコ果実

● ミールケアNEWS

ミールケア感動塾

組織と人の向上セミナー

施設様との「コミュニケーションボード」設置!

富士山登山、本当に行ってよかった2日間でした。

みーるマ～マ

なす・トマ・野菜フェア

ホテルメトロポリタン長野「レストランアイリス」

信州の厳選素材を使った
ナチュラルイタリアンビュッフェ

みーるマ～マ

有機野菜の通販ショップ開設!

<http://www.rakuten.co.jp/mealma-ma>

みーるマ～マ通販ショップは、
自然食レストラン「みーるマ～マ」の
信頼の食材をお届けします。



夏！夏の野菜と言えば「ナス」と「トマト」。今回はこの2種類の野菜でいろいろな料理を取り揃えました。

ナス トマト 野菜フェア



「トマトある家に胃病なし」と言われる薬効の持った野菜です。トマトにはリコピン、ミネラルのカリウムが豊富に含まれています。暑さで体の水分が奪われがちなこの季節は、野菜のカリウムで水分補給！冷えたトマトもおいしいですが、加熱したトマトはダイエット効果も期待されています。

茄子はスポンジのような果肉が油を吸ってもそれほどしつこさを感じずに食べられ、ビタミンEを豊富に含む植物油を摂って健康的に夏を過ごしましょう。茄子の皮に含まれる「ナスニン」はコレステロールを下げ生活習慣病を防ぐことが期待されています。熱を加えると色が悪くなりますが、是非まるごと食べましょう。

揚げナスの甘酢ソース和え
100gあたり61kcal ●アレルギー：小麦

夏野菜のフリット
100gあたり177kcal ●アレルギー：小麦・卵

〈アレルギー表示の改正について〉今年6月より、アレルギー表示に関し一部改正があり、5大アレルゲンに加え、「えび・かに」の表示が義務付けられました。

ナスのオイスターソース和え
100gあたり61kcal ●アレルギー：小麦

トマトのスタミナ和え
100gあたり35kcal ●アレルギー：小麦

焼きミニトマトと鶏肉のオイル焼き
100gあたり62kcal ●アレルギー：なし

トマトのコンポート
100gあたり62kcal ●アレルギー：なし

ホテルメトロポリタン長野 Iris カフェレストラン「アイリス」 〒380-0824 長野市南石堂町1346番地 ホテルメトロポリタン長野1F TEL 026-291-7061（直通）

営業時間：モーニング6:30～10:00 / ランチ11:00～14:30 / ディナー17:00～22:00 (21:45ラストオーダー)

いつまでも若々しく美しく！
おいしいだけじゃない、
“からだにいい”メニューをお楽しみください。

ズッキーニのミントマリネ
みょうが添え
100gあたり71kcal ●アレルギー：なし

マルゲリータピッツァ
1枚あたり112kcal ●アレルギー：小麦・乳(チーズ)

信州の厳選素材を使った
ランチビュッフェ
Italian Lunch Buffet

フレッシュバジリコのペペロンチーノ
100gあたり164kcal ●アレルギー：小麦

焼きラタトゥイユ
100gあたり62kcal ●アレルギー：なし

フレッシュトマトのパスタ
100gあたり182kcal ●アレルギー：小麦

期間限定 8月12日[木]～8月15日[日]

夏の特別ランチビュッフェ
11:00～14:30

料金 ● 大人 1,800円(税込)
● 小学生 900円(税込)
● 幼児(4～5歳) 400円(税込)

夏にぴったりのスイーツメニューが充実のラインナップ！
○12時までの来店に限りご予約を承ります。

夏の特別ディナービュッフェ「信州満彩」 予約優先

第一部 ◆17:00～19:00 第二部 ◆19:30～21:30

料金 ● 大人 3,000円(税込)
● 小学生 1,200円(税込)
● 幼児(4～5歳) 400円(税込)

メイン料理には信州アルプス牛の鉄板焼きが登場！
【予約特典】大人4名様につき、お子様一人無料サービス

お客さまインタビュー 有料老人ホーム 愛ランドまめじま様

平成21年8月より、ミールケアの給食を取り入れていただいている、長野市にある有料老人ホーム 愛ランドまめじま様に、施設の特徴や考え方などをお聞きしました。おおらかで、笑顔の素敵な施設長様を中心に、ほのぼのとした施設の雰囲気にもまれた中で生活されているご利用者様の姿に、施設様の思いやりを感じさせられながら、食事のサービスをさせていただいております。



■施設の特徴を教えてください。
長野市の地域密着型老人福祉施設として平成22年8月に29人までの介護付き有料老人ホーム 愛ランドまめじまを開所いたしました。29室全室が個室の施設です。



これから日本は本格的な老人大国になります。増加する老年者と激減する若年者という社会的な年代構成のアンバランスを何とか解決していかなければなりません。既に私の周りでも家族の介護のために職に就けない若者がいます。将来にわたって社会機能を維持し経済力を維持するためには効率的かつ合理的な介護組織が必要であり、それは今から取り組まなければ間に合わず、誠に微力ながら将来の国力増進の一助となればと考えます。

■今後の抱負をお聞かせください。
悲しかったことは介護を受けられていた入居者の方が老衰やご病気で亡くなりになられた時です。もう少しお話ししたかったなと残念に思います。

■施設で大切にしていることは何ですか？
地域に根差した介護を第一として地元の方々やご家族と共に入居者の方に喜んでいただける生活の場を提供してまいりたいと考えております。

■嬉しかったことや、悲しかったことなど、お聞かせください。
やはり入居者の方に感謝されるのが一番の喜びです。

しい食事を提供していただけたなら、きっと入居者の方も喜んでいただけるものと考えております。今後とも変わらないお取組みをよろしくお願いいたします。

■施設長様をご紹介ください。
これといって取柄はないのですが、昔から言われる「ばあちゃん子」の典型でありました。そのためお年寄りとのふれあいによって幸せをいただけることができます。ある意味役得かなと思います。

■スタッフをまとめる秘訣は何ですか？
何でしょう？ただ感謝するだけです。

■人生で楽しかったことは何ですか？
たくさんありすぎてわかりません。もちろん、

楽しいことばかりであったわけではありませんが、子どもの時、入院した際に食事がたまたま楽しくなりました。病院で出してくれないラーメンなどは、ズーっと食べることを夢見ていました。

取締役 石田 治様

■好きな言葉は？
おもしろきことも無き世をおもしろく住みなすものは心なりけり。by 高杉晋作

本日は本当にありがとうございました。

ADL(日常生活動作)レベルに合ったお風呂で入浴を楽しく、快適に天然温泉大浴場からプライベートな小浴場、寝たままで入浴いただける機器まで、4種類のお風呂があります。

有料老人ホーム 愛ランドまめじま (株式会社石田福祉サービス)
長野県長野市大豆島5277
TEL:026-221-1199 FAX:026-285-0399





KIDS MEAL



キッズミール



食育NEWS

「味噌作りをしてみよう」



朝陽学園幼稚園
対象
年中さん(4歳児)

- 食育の目的
 - ①食材に触れる体験を通して、食べ物の感謝・命の大切さを感じ、学ぶ
 - ②お友達と協力して1つの物を作る喜びと協調性の育み
- 食育基本法推進の「食に関する感謝の念と理解」「食文化の継承及び発展、環境と調和」の理念につなげていく

今回は、日本を代表する調味料、お味噌作りに挑戦です。

昨年に引き続き、今年度もお味噌作りに園児のみなさんと挑戦しました。昨年は塩と保管場所の不具合で、お味噌がすばくなってしまい失敗してしまったので、今年は受託部の荻原グループ長にご指導をいただき、麴の量、塩の量、手順などを教えてもらいなが



ら、お味噌作りを進めました。

大豆をつぶすのは子供たちですが、小さな手ですり棒をもって一生懸命細かくつぶしてくれました。お友達と協力をして10kgあった大豆を全て子供たちの手ですりつぶしてくれました。担任の先生方には、子供たちがすりつぶしてくれた大豆と麴をよく混ぜる作業をしていただきました。先生と子供たちが一丸となって大



きな声で、先生を応援する光景はとても心温まる様子でした。

お味噌は半年以上寝かしてから、次の食育に活用する予定になっています。1年を通して学べる食育として、各園でも広めている食育の1つです。この暑い夏をのりきって、おいしいお味噌ができることを楽しみにしています。(幼保部長：伝田正行)

みーろの農園 子供向け野菜

株式会社かてりや・信州様(代表者：石川節夫)
長野県上田市御岳堂554-5

農工商連携事業

あなたの農園を紹介してください。

東御市と上田市に合わせて1,500坪のビニールハウスにて果菜を中心に栽培をしています。東御のハウスは、標高1,000メートルに位置します。従業員3名、内2人は28歳のお兄ちゃん。上田のハウスはこのところの暑さで日中50度近くに。お客様に美味しい野菜をお届けするため、毎日汗だくで頑張っております。

どんなものを栽培されていますか?

どのような栽培法ですか? 認証など有りますか?

栽培品目…ミニトマト、パプリカ、キュウリ、ほうれん草、小松菜、にんにく、プチパル、アイスプラント、ミニニンジン他

栽培方法…減農薬、減化学肥料(特殊改良土使用)

認証…ミニトマトは「信州の環境にやさしい農産物」の認証有り。

どんなお客様に食べてもらいたいですか?

特に野菜嫌いのお客様に食べていただきたい。あくがなく、甘みのある野菜です。



「夢」を教えてください。

全国に「かてりや」の生産方法に共感する生産者が出来、多くのお客様に美味しい野菜をお届け出来る様になる



ことです。「かてりや」とは、方言で「仲間に入れて」の意味。

みーろの農園 有機野菜

荒井農園様(代表者：荒井基)
長野市大字泉平470

飯綱高原

あなたの農園を紹介してください。

荒井農園は、今から25年前に有機農法研究会を立ち上げたことから始まり、元住商の重役・西村一雄氏を長野に迎え指導を受けて、有機配合を使用した栽培に取り組み、現在に至ります。最近は、酵



素液も使用するようになりました。どんなものを栽培されていますか? どのような栽培法ですか? 認証など有りますか?

スイートコーン(ピーター)、キャベツ、生食トマト、メロン、米を栽培しています。

有機農法研究会として、長野県環境にやさしい農業の認証を、制度が始まった頃から取得していましたが、会全体の取得だと一人のミスで会員全体がダメになるので、ここ2年は、トマトとキャベツの2品だけ個人取得をしています。

どんなお客様に食べてもらいたいですか?

有機栽培に興味を持っていただいた方に農産物が届いたら嬉しいです。また、その対価にも理解をいただきたいと思ひます。

「夢」を教えてください。



有機農法研究会の仲間にも多くの後継者が親を引き継いでいただいています。また、有機栽培に取り組む意気込みを広く知っていただきたいです。

みーろの田んぼ 合鴨農法

丸山勝敏様
下高井郡木島平村大字往郷2811

JAS認定

あなたの農園を紹介してください。

すべて木島平村で栽培。

どんなものを栽培されていますか?

どのような栽培法ですか? 認証など有りますか?

県認証特産コシヒカリ、ミルクQueen、はえぬき、てんたかく、JAS認証コシヒカリ(長野県原産地呼称管理委員会認定、ベニコマン(赤米)、朝紫(黒米))。

どんなお客様に食べてもらいたいですか?

全ての消費者にいろんな米を食べてもらい、味の違いを解ってほしい。(自分に合う米が必ず見つかります)

「夢」を教えてください。

米の有機栽培の仲間をもっと増やし、面積を拡大して、安心・安全なお米を消費者に提供したい。



みーろの農園 エコ果実

鈴木武夫様
上高井郡小布施町大字都住392-1

小布施町

あなたの農園を紹介してください。

果樹を中心にした経営です。高山村にブドウ畑があり、他の果樹は小布施を中心とした場所



にあります。野菜畑は周囲に果樹園がない場所なので、農薬の飛散の心配がありません。

どんなものを栽培されていますか?

どのような栽培法ですか? 認証など有りますか?

ブドウ(4品種)、梨(4品種)、りんご、桃等の果樹と野菜の栽培。ブドウと梨はエコファーマーを取得。すべて有機栽培で、野菜は無農薬で育てています。

どんなお客様に食べてもらいたいですか?

現在、野菜とりんごの一部は、関東方面のお客様に出荷しています。我家の味を30年来食べていただいています。自分で安心して食べられる作物なので、胸を張ってご提供しています。本当に安心・安全なものを食べたいというお客様に味をみていただけたらいいですね。

「夢」を教えてください。

天候に左右される農業です。そんな中でも安心して食べられる果物や野菜を作ることができれば…と思っています。



ミールケアNEWS “ずく”出して みんなの夢に Let's try!

「ミールケア感動塾」～感動力という新しいチカラ～

7月28、29日はミールケアにとって忘れられない日となりました。それは、感動プロデューサー・平野秀典先生と出会ったことで、心が震えるような感動を仲間と分かち合うことができたこと。そして「みーる劇団」が誕生したことです。

現代社会は、まさにデジタルの時代。パソコンを開けば、数秒でほしい情報が手に入る時代です。しかし、その反面、デジタル化が進めば進むほど「アナログ」の価値が上がるといわれています。

その中で「感動」という言葉が大変重要視されています。

私たちはこのたび、感動プロデューサーの平野秀典先生をお招きして、「表現力・共感力」そして「感動力」を学び、共に喜びを感じ、人さまへお役に立ちたいという気持ちで研修に臨みました。

まず1日目、外に出て川原でのワーク。

2人1組となり、一方は目をつむり、もう一方は案内役。自然の風や草の香り、川の流れる水の音、五感を体全体で感じました。そこで、人のぬくもりや人の優しさを感じながら、五感のアンテナをフル回転し表現力を学びました。

そして、感動に胸をワクワクさせ臨んだ2日目。「10年前の自分への手紙…大丈夫…」を各自作り、グループで発表し合いました。

その人の苦しかったこと、乗り越えて今があること、仲間の話に共感し、共に涙があふれ、泣き崩れるスタッフ。本当に心が震え、感動で



ミールケアの目指すべき基本に、「3つの追求」があります。

1.<本物の追求>…地産地消の考えの下、素材やダシは勿論重視してありますが、人のお付き合いも本物にしたいのです。

「この位でいいや、いい所があれば転職しよう」といつも考え、本気になれない人。一生の天職を目指す集団にしたいです。

2.<楽しさの追求>…「食」のエンターテインメント。食事は、美味しさは勿論ですが、楽しく食べるからこそ美味しいのです。

「食事にイベント? 楽しい? 俺はイヤだな」と、行動もしない。これこそ、「ずく出せ」ですよね。みんなとやると、楽しいぜ!

3.<教養の追求>…食の世界も奥が深い。食のプロとして、常に新しい知識と技術を身に付け成長しなくてはなりません。

「FLコスト? 勉強? 数値は苦手だ!」とビビる。先ずやってみよ。何にでもトライする姿勢がほしいですよね。

そして、今ひとつ、付け加えたい追求があります。4番目の「嬉しさの追求」なのです。「本物の追求」や「楽しさの追求」そして「教養の追求」

組織と人の向上セミナー

生き生きとした組織を目指すために…

大切なことは、ひとりひとりが心から、「そうりたい」と願うこと。そして、そこに向かって自ら動き出し、他責ではなく自分に指を向け、自分と組織、又、リーダーとしてあるべき姿を考え、気づくこと。

私たちは、コミュニケーションの本質を学び、リーダーとしての価値を高める為、株式会社ブロックス社より二名の講師をお招きし、指導をいただきました。今回で3回目となった(仕事の原点)勉強会は7月13日、ホテル犀北館にて、全体会議の時間をいただき行われました。

研修を重ねる毎にお客様満足の原点に、目的に向かって心をひとつにし、何でも言い合える環境作りが、お互いの信頼感と協力が生まれる人間関係の構築となり、成果としてお客様に繋がるのでは、と考えました。

今回の勉強会で私は、ファシリテーターを務めさせていただきました。



まさにリーダーに、求められる要素満載の人物ですが、私に欠けている部分を克服するべく、名乗りを挙げました。やり終えた後、相手を思いやる気持ちこそが、そして、その気持ちに気づけたことがファシリテーターの意味だったことを体感しました。そして何より、スタッフが温かく見守ってくださったことに感謝、感謝です。

これからこの勉強会は『本物、楽しさ、教養の3つの追求』へとレベルを上げていきますが、私たちは事業所リーダーとして、素直で謙虚な気持ちを忘れず、皆で学び、成長し、厳しくも神聖な仕事を楽しくてこなす、プロの集団作りに励んでいきます。

有難うございました。(キャメルゴルフリゾート：北島 佳絵)



講師：間宮隆彦/松崎純一
組織と人の幸せづくり研究所 主席研究員。
日本アイ・ビー・エム(株)
人事 シニア・コンサルティングHRプロフェッショナル
マミートーマツ・ファシリテーションラボ代表

いっぱいになりました。

そこで生まれた結束から、劇団を作り、5分間感動劇に臨みました。観ている人に笑いと感動を与え、その姿からは到底、栄養士や調理師であるとは想像もつかないものでした。

団結し、ひとつのことに集中し、人を感動させようとするその気持ち、何より演じている私たちが楽しんで、ワクワクして、喜んでいる姿に気が付きました。

「ほんのちょっとした当たり前のこと」ひとつひとつのことをコツコツと継続し、101%の感動を与え続けることができる…そして、私たちが「あーよかったな」「ミールケアにしてよかったな」といつかくださる人を少しでも増やしていけるよう、今日から顔晴ろう(かんばろう)と心に誓った2日間でした。本当にありがとうございました。

(管理栄養士：田子 美津子)



平野 秀典 (ひらの ひでのり)
究極のリピーター商売「演劇」のプロ役者として10年。その経験から、商売で一番大切なのは“感動が伝わること”と開眼し、演劇と経営実務を融合させたドラマティック・マーケティングを開発。

その具体的な手法を、上場企業での販売活動に取り入れたところ、“社員とお客様が共に笑い涙を流して契約に至る”という、感動ムーブメントが全国で多発。その後、余りに多い指導依頼に応えるべく、「二足のわらじ」生活を捨て、「感動を設計する」実践手法の伝道者として活躍中。

第4の追求 「嬉しさの追求」を極めよう!

には、全てお客様のため、100%お客様への満足感が優先でありました。お客様には、「喜んでいただければいいなあ」、「元気になってもらえればいいなあ」という強い願望がありますよね。しかし、いつしか、「自分たちの満足感も、もっとあってもいいのでは」と思うようになりました。

時折、お客様からは「本当に美味しいね」とフツと言われ、私たちは嬉しさを感じます。そして、「新聞で見たよ」とも言われ、「ミールケアさん頑張ってるんだね」とお声をかけられた時など、嬉しさと嬉しさが重なり、仕事への誇りを感じる時ってありますよね。正に、私たちにとっての「嬉しさ」とは、

そんな活動意欲の源泉なのです。「あなたが必要だ!」「ミールケアさんが必要だ!」「私には、あなたが必要なの!」この、「あなたが必要だ!」とってくれる人たちを周りにたくさんつくっていききたいのです。

——「プロイトの法則」…人は、重要感を与えるために生きている——

「あなたがいてくれて、ありがとう。」「あなたがいたから、ここまで来ました。」このように、人さまのお役にたっているという実感。自分たちが感じるこの嬉しさを、4番目の「嬉しさの追求」に加えたいのです。ミールケアは、「重要感」そして「大切さ」を、もっともっと大事にしたいのです。

新年度からスタート! 施設様との「コミュニケーションボード」

コミュニケーションボードとして、4月から先ず3施設様に掲示させていただいています。

このホワイトボードは、ミールケアの情報発信と同時にお客様と、よりコミュニケーションを深めたい一心であります。

内容は、みーるスタッフの写真入り紹介、メニュー、食材や栄養価等の紹介など。また、「みーるマ〜マ」の店舗情報や幼稚園や保育園など、写真を通した紹介もしております。

この7月からは、「ご意見をお聞かせください!」と題し、お客様からの声としてアンケート葉書をご用意いたしました。

お困りのこと、ご意見やおほめの言葉など、是非お書きいただきご投函くださいませ。必ずお返事させていただきます。

(受託マネージャー：古川 清敬)



「富士登山」、本当に行ってよかった2日間でした!!

平成22年7月8日と9日、ミールケア2回目の富士登山、総勢30名の面々が参加しました。

私は昨年新入社員としてこの登山に参加しましたが、皆様ご存知の通り、終始雨で辛い登山でした。そこで今年はリベンジにと、同じ事業所の新人・奥田さんと藤原さんを連れて参加しました。結果、今年は大大満足!!



初めて見る富士山の御来光、最高の星空と夜景、山頂からみた雲海、そしてみんなに支えられ、声をかけ合いながら登った道中。

去年は誰かを頼って登った登山、今年は後輩に頼られる先輩としての登山でもありました。私も新入社員2人も、この登山を通して得たものが沢山あります。

言葉では伝えられない感動と達成感。この機会を与えてくださった皆様、励まし合いながら一緒に登った皆様、本当にありがとうございました。(常念荘：堀内 友絵)



みーるマ〜マ 有機野菜の通販ショップ開設! <http://www.rakuten.co.jp/mealma-ma>

みーるマ〜マ通販ショップは、
 自然食レストラン「みーるマ〜マ」の信頼の食材をお届けします。

ますます健康志向が高まっている反面、安心して食べられる食材を求めることが難しくなった今日の食卓。「みーるマ〜マ」では長年培ってきた確かな食材探しのノウハウを生かして、ご家庭でも本物のおいしさを味わっていただけるよう、有機にこだわった通販ショップ「みーるマ〜マ通販」を開設いたしました。

全国から集めた農産をいっさい使わない生産者の顔が見える有機野菜を、「健康」と「体に優しい」をコンセプトにした品揃えで直送いたします。育ち盛りのお子様にも安心、野菜ってこんなにおいしかったんだ!と必ず実感されるはずです。

今後とも、よろしくお引き合い賜りますようお願い申し上げます。(通販部長：高木 潔)



ご結婚おめでとうございます

平林信吾さんと 畔上加奈子さんの結婚式

2010年5月22日(土)、五月晴れの下、長野市川中島にある「ラ・マ〜レ」にて、平林信吾さんと畔上加奈子さんの結婚式が行われました。そうです! そうなんです!! 2人は、職場恋愛の末にめでたくゴールインしました。

披露宴でのケーキカット。甘〜いケーキをお互いに食べさせあうシーン。一口では大きすぎるケーキを新郎がパクリ、新婦も負けず一口で…、ところが大きすぎ! 口の周りはクリームだらけに! それを新郎が優しくそっと拭いとっていました。熱々のお二人に、まわりのみんなも幸せな気分になりました。結婚っていいな〜と感じました(笑)。末永くお幸せに。
 (フランスーズ悠とぐら：宮島チーフ)



宮下愛子さん、お幸せに。

6月12日(土)に長野市大門町の藤屋御本陣にて、小松(旧姓：宮下)愛子さんの結婚式が行われました。愛子さんは、須坂の育豊園から安曇野市の常念荘に移動となり、これが、ご主人と近づくための大きな一歩でした。常念荘の宮島チーフ夫妻の紹介で二人は出会いました。滝の流れるチャペルで誓いを交わし、オープンキッチンにて、披露宴が行われました。ご主人は落ち着いた方で、元気な愛子さんを見守り、支えている様子が印象的でした。愛情いっぱいのお二人から、私達も幸せな気分になれた結婚式でした。お二人なら、笑顔のたえない、温かい家庭が目に見えます。末長くお幸せに〜
 (育豊園：小林 奈津子)



社長の日記

「みーるマ〜マ」の感動ストーリー

「月曜日のシルバーDay」

毎日暑い日が続きますがお元気ですか。お暑い中でも、たくさんのお客様が「みーるマ〜マ」にご来店いただくこと、本当に嬉しく感謝でいっぱいです。週末には、ご家族でご来店いただくお客様が多くなり、店内にも活気が漲り、最高に嬉しいひと時を迎えます。そして、この週末を過ぎた月曜日、私たちには恋人を待つつかのような、青春を謳歌する時間を迎えます。その日は、朝からスタッフはウキウキ、何だか嬉しく、何十年も前の童心に戻ったような気持ちになり、妙にソワソワして来るのです。月曜日は「シルバーday」。65歳以上のお客様で、店内はいっぱいになります。週末以上の賑わいは、私たちにも最高に嬉しい、最高に楽しい、最高に元気になる、待ちわびた日となります。そんな「シルバーday」での嬉しい日、久しぶりにお見かけしたお客様が私を呼んでいるとのこと。「クリームかな?」と、少しドキドキしながら急いで伺いました。

テーブルに着くと同時、私の顔を見るなり、お客様の目から涙がポロポロとあふれ、後は言葉にはなりません。半年前、元氣だったご主人が急に亡くなられたそうでした。ようやくこうして出かけられるようになったと知り、驚きでいっぱいでした。今日は、ご友人様のお誘いで久しぶりに来店されたとのこと。嬉しくて、嬉しくて、思わず手をとり共に涙したひと時でした。そして数ヶ月後、1本の予約のお電話をいただきました。私が期待したとおり、あの時の奥様がお客様と共に御見えになりました。もちろん、今日も、ご主人様と通った月曜日のシルバーday。もちろん、今日も、いつものお席でいつものお食事。もちろん、今日も、愛するご主人様と一緒です。私たちからは、いつものご主人様のお席、お花、そしてウェルカムメッセージをご用意しました。そして、そして、

今日はもっともっと特別な日、それは、奥様の誕生日でした。手作りの記念日ケーキをみんなでご用意し、みんなでメッセージを書きました。「お元気になられて本当に良かった」「笑顔になられて本当に良かった」「私たちはお役立てて本当に嬉しい」こんないっぱいの思いを込めて、「ハッピーバースデー」をみんなで歌ったのです。もう最高です! 奥様の笑顔が最高です! 私たちも最高に嬉しいです! 人さまのお役にたっているという実感。私たちは本当に嬉しいのです! どうぞ、ご主人様と一緒に、今日も朝から晩まで一日中「みーるマ〜マ」でゆっくり満喫してくださいね。そのために、私たちはコンシェルジュとして、青春を再現する心のこもった、最高のおもてなしをさせていただいたのです。



株式会社ミールケア

〒380-0921 長野県長野市大字栗田8番地1
 TEL 026-269-8800 / FAX 026-269-8813

私たちは、「食」を通し、地域の人たちを「健康に導く」ための「食」の専門集団です。

事業内容/幼稚園・保育園・KIDS MEAL/医療福祉・事業所等のMED MEAL/自然食レストランMeal Ma-Ma

●事業内容に関するお問い合わせは、フリーダイヤル0120-206-121 (お客さま担当：田子・小林)