

中堅商社の新東亜交易（千代田区丸の内）が取扱う、介護施設向け食材サービス『E-TABLE』は素材や魚・肉などの各工場での手作りこだわった。

介護施設の食事は利用者が食べやすいように食材を調理して薄い味付けが基本だが、なかなか喫食率が向上しないことも多い。しかし、そんな食が細い利用者も好物や昔慣れ親しんだ料理がでると、別人のようによく召し上がるのが『E-TABLE』だ。人が本来持っている食欲をかき立てる食事を、湯煎で簡単に提供できる商品開発をコンセプトとしている。

例えば、10月の季節食は「旬のさんま御膳（写真）だ。想像してみたい。アタマが無く身もカットされたサンマと、香ばしく皮に

## 無償サンプル提供中

新東亜交易  
介護施設向け食材サービス

『E-TABLE』

骨までやわらか「さんま御膳」も



焼き目がついた丸ごと一本のサンマ焼き、どちらが食欲をそそるだろうか？ しかも「松茸入りきのこご飯」まで。調理担当者も驚くほど骨までやわらかく調理されているので、アタマまですべて平らげる利用者もいる。

「サンマは好物だけど、一本焼きの形ではもう食べられないと思っていたので、本当に嬉しい」（愛知県・有料老人ホーム）という声も。7月の「土用の丑の日」には鹿児島県産の鰻を使った「国産うなぎの蒲焼」、9月の「敬老の日」には鳴門の天然鯛を使った「鯛御膳（鯛の煮付け）」。

献立での購入施設にはこのような季節食が通常価格（昼食346円／税別320円）で提供される。通常のメニューでも、保水加工していない「天然海老フライ」、高価な国産養殖ブリを使った「ブリの照り焼き」など、施設向けとは思えないこだわりだ。

「美味しさ重視ですが、栄養価や塩分はしっかり管理されています」と話すのは管理栄養士・駒田早紀さん。現在、無償サンプル提供中（全国発送対応）。有料老人ホームやサ高住、GH、デイサービスなどでの介護事業者の方におすすすめ。ぜひ、お問い合わせください。



ホームページ



サービス説明動画

**E-TABLE**

新東亜交易株式会社  
TEL.0120-223-519