

2026年9月1日
ウェルネスダイニング株式会社

【ウェルネスダイニング】噛む力・飲み込む力が気になる方にもお正月の楽しみを。
2027 年も「やわらかいおせち」販売開始！

ウェルネスダイニング株式会社(本社:東京都墨田区、代表取締役:中本哲宏)は、噛む力や飲み込む力に不安を抱える方や高齢の方にも、お正月らしい食事を楽しんでいただきたいという想いから、2027 年も「やわらか仕立ておせち」「ムースおせち」の予約販売を開始いたします。

昨年初めて販売した「やわらかいおせち」シリーズには、実際に召し上がったお客様やご家族からさまざまなお声が寄せられました。今年はその声をもとに、料理の内容や食べやすさ、味わいなどにさらに改良を重ねています。また「やわらか仕立ておせち」と「ムースおせち」のどちらを選べばいいのか分からない」という方にも、実際のやわらかさをイメージしていただきやすいよう、商品の特徴や食感の違いを確認できる動画を新たに用意しました。



「おせちを食べたいのに、食べられない」そんな声から始まった商品

お正月の楽しみのひとつである「おせち」。しかし、噛む力や飲み込む力が低下すると、根菜類や昆布巻き、魚介類など、一般的なおせち料理には食べにくさを感じるものも少なくありません。

当社にもこれまで、「やわらかいおせちはありませんか?」「家族と一緒におせちを食べたいけれど、かたいものが食べられない」「高齢の親にも、お正月らしいものを用意してあげたい」といったご相談が寄せられていました。こうしたお声を受け、「食べやすさに配慮しながらも、お正月らしいおせちを楽しんでいただきたい」という想いから、商品開発を進めました。

■やわらか仕立ておせち



「やわらか仕立ておせち」は、おせちらしい華やかな見た目をできる限り残しながら、噛む力に不安のある方にも食べやすいよう、調理方法を工夫しています。根菜類は、お出汁でじっくりと煮込むことで、箸でも簡単にほぐれるやわらかさに。巻物などは、素材の特徴に合わせて一度ペースト状にしてから成形するなど、見た目と食べやすさの両立を図っています。また、魚料理も水分をできるだけ保ちながら調理し、パサつきを抑えたしっとりとした口あたりに仕上げました。

■ムースおせち



「ムースおせち」は、ウェルネスダイニングの「ムースやわらか宅配食」と同等の、舌でつぶせるやわらかさを目安に仕上げています。食材を一度ペースト状にしたうえで、それぞれの食材をイメージした形に成形することで、食べやすさだけでなく、見た目でも料理を楽しんでいただけるよう工夫しています。お煮しめや手毬寿司など、お正月らしい料理も取り入れ、ムース食でありながら華やかさを感じられる仕上がりを目指しました。

■ウェルネスダイニング株式会社について

「からだ想い、家族想いのあったか健康応援団」を企業理念に掲げ、制限食に特化した気配り宅配食や、嚥下対応のやわらか宅配食の企画・販売を行っています。社内に管理栄養士が常駐しており、食事制限中においても”食の楽しみ”を忘れず、前向きな気持ちになれるようなご提案やサポートを心がけています。宅配食を購入してもらうことが目的ではなく「健康になってもらうこと」を目的として、商品に関するご相談だけでなく普段のお食事についてのご相談も積極的に承ることで、健康な食生活をトータルサポートすることに努めており、「日本で一番、栄養相談を承る会社」を目指して参ります。

【会社概要】

所在地：東京都墨田区錦糸 1-2-1 アルカセントラル 6 階

代表者：代表取締役 中本 哲宏

設立：2011 年 6 月

電話番号：03-6807-0280

携帯電話：090-6109-1245

メール：sasaki-t@wellness-dining.co.jp

問い合わせ先：佐々木