

いつだって、

食べる喜びを

事業者向け配食サービス「らくチル」とらくらダイニングのご案内

らくらダイニング  
Lacura Dining

Lacura Group



# いつだって、 食べる喜びを

いくつになっても自分の口で味わう食事には、  
何にも代えがたい価値があると私たちは考えています。  
カラダとココロにうれしい良質な食事をご提供することで、  
高齢者の生きる喜びになりたい。  
食というアプローチから、介護業界と社会の問題を解決していきます。

「心に通ずる道は、胃を通る」、世界中を食べ歩いた作家、開高健の言葉です。  
年齢に関係なく、おいしい料理は人の心を豊かにしてくれるものです。

私たちは、

「食べる喜びを通じ、生きる喜びを感じていただく。」

を目指し、日々取り組んでいます。

介護に起因する社会問題を解決する中心的な役割を果たすのは「地域包括ケア」の中核である地域密着の中小規模介護事業所のみなさまです。そのみなさまを「食」の面から支えるのが、私たち「らくらダイニング」の役割と考えます。美味しい食事、楽しい食事は健康寿命をのばし、「明日の食事への楽しみ」へと繋がります。

「明日もここへ来て、この食事を食べたい。」

食の視点から、社会問題とされている「老老介護」や「介護離職」などの負担軽減をはじめ、介護スタッフの負担軽減になると考え、「食べる喜び」をご提案しています。

高齢者の方も、介護に携わる方も、体も心も健康に…「食」にはそういう力があると信じています。


## 会社概要

1999年石狩郡当別町太美町において、事業を開始した「公楽苑」にルーツを持つらくらグループ。  
2012年よりその台所を担ってきたらくらダイニングは、  
2018年にセントラルキッチンを発寒へと移し、現在へと至ります。

企業名	株式会社らくらダイニング
所在地	札幌市中央区北5条西6丁目1番地23 道通ビル3F
製造事業所	札幌市西区発寒14条1丁目5番6号
代表者	取締役社長 赤堀 保富
設立	2012年9月
資本金(2022年8月期)	1,000,000円
売上高(2022年8月期)	300,000,000円
従業員数	27名(2024年1月時点)





らくらダイニングは、つのサービスを主軸に展開しています

事業者向け配食サービス

# らくチル

「美味しい」と「コスパ」を両立しました！  
さらに「安心安全」でイイことづくめ！

らくチルとは、加熱調理(芯温75℃/1分)した食品を急速冷却する[クックチルシステム]を用いた商品です。  
雑菌などの混入・繁殖を防ぎ、6日間の鮮度保持が可能になりました。  
さらに、食品の劣化も極めて少なく「味」と栄養分を損ないません。  
あとは、食事時間に合わせて10分程度再加熱し、お皿に盛り付けるだけ！



## らくチル フリーズ

小規模施設様におすすめです。  
長期保存が可能ですので、災害時の備えとしてもご利用いただけます。  
冷凍状態でお届けしますので、そのまま冷凍保存が可能です。必要分を施設内で管理いただけます。

## らくチル チルド

大規模施設様におすすめです。  
生野菜・生ものも可能なので、献立のバリエーションが豊富です。  
チルドで毎日お届けしますので、保管場所が必要ありません。

1名さま分1日3食840円(税別)から！

一汁三菜をイメージ、  
栄養バランスも毎日しっかり！  
豊富な献立で楽しいお食事を

いんげんと魚肉のソテー 60g

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分
43kcal	1.9g	2.1g	5.1g	0.5g

筑前煮 50g

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分
61kcal	3.4g	2.1g	7.4g	0.4g

さばの味噌煮 80g

エネルギー	タンパク質	脂質	炭水化物	塩分
305kcal	1.3g	21.8g	7.6g	1.5g



▲夕食の一例 焼き魚/小鉢/小鉢

お手軽便利なのに美味しい！がモットーです。基本的に、大量調理はメニューも食材も単調になりがちですが、普段召し上がって頂くものなので、永く過ごされた環境に近い普段の食事を目指しております。食卓に『この季節が来たね』と感じて頂けるメニューや食材も工夫して盛り込むようにしています。

特別なお弁当「行事食」

# 行事食

その日が待ち遠しくなるワクワク感、  
特別な日の幸福感を皆さまに

四季折々、季節の食材や地の物を使用した、いつもの食事とはちょっと違う特別感のあるお弁当です。  
ふだんのお食事とは少し違う、特別感のある行事食。ご入居者様が楽しく食事を味わっていただくのはもちろん、施設様にご入居者様と関わる時間を増やし、幸せなひとときを作るサポートをいたします。



## 施設でのライブ調理も承ります

ご入所者様が楽しみにしているお食事を、視覚的にも楽しんで頂きたい。らくらでは、調理員が施設に訪問し、目の前で調理、提供までを行うお食事も提供可能です。毎月のお誕生会、各行事などにご利用頂けます。

安心しておまかせください

# OEM





高齢者施設運営のノウハウを最大限詰め込んだ、美味しい“らくチル”をOEMでご使用頂けます。  
豊富な献立をご希望に合わせてお作りいたします。そのほかご要望なども可能な限りお応えいたします。お気軽にご相談ください。



# クックチルシステムとは？

作りたての料理を急速冷却し、雑菌の繁殖を防ぎ美味しさをそのまま保つ調理法です



-  **食材を調理し、真空パックに具材を入れる**  
ガスからおろしたらすぐに高温のまま袋に入れます。
-  **真空にし、具材をパッキングする**  
真空包装器にセットします。調理済み食品の形態(固体・液体)に合わせ真空パッキングします。
-  **そのまま急速冷却し、冷蔵**  
冷水が循環している機械に真空パックを入れ、短時間で3℃まで冷却します。これにより雑菌の繁殖を防ぎ、6日間の鮮度保持が可能になりました。
-  **必要な食材を梱包しお届けします**  
お届けする施設ごとに何日のいつの分のどのメニューなのかを記載したラベルを一つ一つ貼り付けます。氷や保冷材を同梱し、配送時に温度が上がることを防ぎます。



## らくらの商品「らくチル」でイイこと✋



### 自社調理よりも経済的!

栄養士、人件費、食材費、光熱費、その他調理にかかるコストが一日840円(税別)〜に圧縮。湯せん、盛り付け、ご飯炊きをするだけです。配食に置き換えるほうが経済的。



### 調理スペースもグッと節約。 らくチル チルドなら設備投資不要!

らくらのオリジナル商品「らくチル チルド」は、毎日配送でスチコンや大型冷蔵庫などの大型機器も、保管スペースすらも必要ありません。「らくチル フリーズ」は、一品ごとに真空パックしてラベル付け、整理もしやすく保管スペースをグッと圧縮できます。大型冷凍庫のレンタルもごさいます。



### 人手不足の解消。人件費も圧縮できます!

調理専門の人員(調理師や栄養士)を雇うことなく、美味しい料理を提供。介護士が食事の準備にかかる時間を軽減し、本来の業務に集中できます。



### 栄養バランスも毎日しっかり!

栄養士が実際の高齢者施設で栄養バランスを計算して提供している献立をそのままお届け。毎日3食美味しくしてバランスの良いお食事です。



### 豊富な献立で楽しいお食事を!

グループ施設の食事を毎日3食提供しているからこそできる飽きのこないバリエーション豊かな献立。職員全員が「食べたい」と思える食事を追求していることも、こだわりのひとつです。



### 安心して提供できます!

HACCPに則り、品質管理と衛生管理をおこない、定期的に衛生講習を行い従業員全体の意識を高めています。製造方法はクックチル方式を採用。出来立てをすぐに急速冷却し、菌の繁殖を防ぎます。



## 配送について

グループ内の施設での給食を提供してきた実績と経験から、高齢の方々の身体的、精神的状況は変わりやすく、食事の提供も柔軟に対応する必要がありますと考えています。食数の変更や、そのほかのご要望にも柔軟にお応えします。

### 〈お届けまでの流れ〉



利用する日、朝昼夕のうち何食必要かを決定



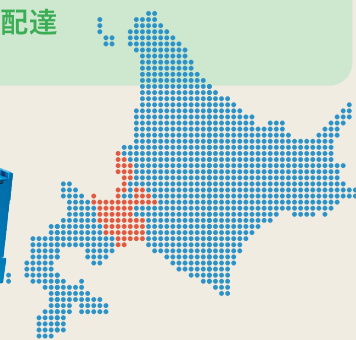
使用する日が含まれる週の3週間前の水曜日までに  
予定数量を発注



実際の配送日の2日前まで  
数量変更可能



指定先へ配達



### 〈配達エリアと送料〉

#### らくチル チルド 札幌近郊

エリアの詳細は営業にご相談ください

- ・朝食のみ利用の場合は10食未満1回配送につき別途200円
- ・1日の発注食数が5食以下の場合1回配送につき別途200円

#### らくチル フリーズ 全道各地

離島・郡部など一部配送が難しいエリアがございます  
エリアの詳細は営業にご相談ください

〈札幌近郊〉 無料

〈札幌郊外〉 3日分で1万円以下の場合1回の配送につき  
別途1ケース500円

## 調理は全てセントラルキッチンで

らくらダイニングは発寒セントラルキッチンにおいて、総合衛生管理HACCP認証協会よりHACCP認証を取得しております。ガイドラインに準じた衛生管理基準を徹底し、安心安全な食をご利用者様にお届けしてまいります。



### HACCPとは?

あらゆる角度から食品の安全性について危害等を予測し、それぞれの製造工程ごとに、危害原因物質とその発生要因、危害の頻度や発生したときの影響力の大きさ等を考慮してリスト化し、それぞれの危害を適切に防止できるところに管理点を設定して重点的に管理、記録しようとするものです。工程全般を通じて適切な対策を講ずることで、食中毒や異物などによる危害を未然に防止し、製品の安全を確保するものです。



## 設備サポート

冷凍や冷蔵設備がないために導入を悩まれている方向けのサポートプランをご用意しております。お気軽にご相談ください。

### らくチルシリーズ一年間の継続利用で 適切なサイズの冷凍庫を 無料貸出いたします

サ高住  
20床施設  
の場合  
幅940mm  
高さ565mm  
奥行885mm



サ高住  
50床施設  
の場合  
幅1,652mm  
高さ745mm  
奥行910mm



※写真はイメージです

新設の事業所様のご相談もお気軽に  
初期プランからサポートさせていただきます。

## 事業サポート

ご契約後は、らくチルの使用方法や盛り付けのアドバイス等、定期的に訪問し、お手伝いいたします。



また、経費削減や適切な人員配置のご提案、厨房機材のご相談やシフト組みまでサポートいたします。自社グループが介護事業者であるからこそ分かるお悩みを即時解決いたします。



# お客様からお喜びの声をいただきました!



旭川  
住宅型  
有料老人ホーム(60床)

## 毎日の食事が楽しみになりました!

お魚や麺類が元々大好きでしたが、今までは魚は少なく、麺類はほとんど提供がありませんでした。らくチルになってからは、麺類の献立もしっかり組み込まれているし、お魚も種類が豊富で味もよく見た目にもボリュームがあって毎日の食事が楽しみになりました!



札幌  
サービス付き  
高齢者向け住宅(30床)

## やっぱりお食事はワクワクする時間です!

唯一の楽しみが毎日のお食事! 毎日同じような1日を過ごす中で、やっぱりお食事はワクワクする時間です。飽きの来ない味付けで、見た目も楽しめるお料理もあるので食欲がわいてきます。



札幌  
住宅型  
有料老人ホーム(40床)

## いくつになっても新しい発見があるのは良いことですね!

主菜や副菜で出てくるメニューは食べ馴染みがある定番メニューも良いですが、普段食べたことが無いようなメニューも楽しめるのは嬉しい! いくつになっても新しい発見があるのは良いことですね。

<https://lacura-dining.com>

らくら  
ダイニング  
Lacura Dining

株式会社らくらダイニング 発寒セントラルキッチン  
063-0834 札幌市西区発寒14条1丁目5-6

●ご相談・お問い合わせ(平日9時~18時)

# 0120-860-690

株式会社らくらダイニングはらくらグループに所属しています

らくらグループ

