

## コロナ禍でも食事で旅行気分を 入院患者様などに中国地方の郷土料理を提供 「汁なし担々麺」「チキンチキンごぼう」など全8品

総合サービス企業 シダックスグループでは、事業子会社・シダックスフードサービス株式会社を通じて、全国で受託運営する約 600 力所の病院・高齢者福祉施設を対象に、中国地方の郷土料理を、2022 年 7 月 18 日(月)～9 月 19 日(月)の期間、順次提供します。

シダックスフードサービスでは、新型コロナウイルスの影響で外出が難しい中、お客様に病院や施設内にいながらにして、郷土料理で旅行気分を味わっていただきたいという想いから「全国郷土料理うまいもの紀行」と題し、全国の郷土料理を定期的に提供して参りました。2020 年の“九州・沖縄編”から開始し、6 回目となる今回は、“中国地方編”として広島・岡山など 5 県の郷土料理を提供します。メニューは全て、各地域の当社の栄養士監修のもと、地元の味を再現し商品化されています。

広島県の B 級グルメ「汁なし担々麺」、濃い色の見た目がインパクト大の岡山県の「えびめし」、山口県のソウルフードである「チキンチキンごぼう」など、全 8 品を提供します。いずれも病院や高齢者福祉施設では普段提供しない珍しい料理で、新たな発見・学びに繋げてもらおうべく考案しました。

これまでの「うまいもの紀行」同様、メニューは完全調理品(※)としてパッケージ化されて各施設に納品されるため、コロナ禍においてもオペレーションの負担軽減や省人化対応が可能です。また工場で一括調理されることで、各調理現場での廃棄物のほか、仕込みや調理・洗浄時にかける水の削減効果も期待できます。比較的变化が少ない入院・入所生活においても非日常感と SDGs の視点を両立させた意義深い取り組みと言えます。

※完全調理品…工場等で調理し、料理にまで完成させた食品。調味などをする必要がなく、そのまま、あるいは、再加熱するだけで食べることができる。



全国郷土料理うまいもの紀行  
～中国地方編～ ポスターイメージ

【「全国郷土料理うまいもの紀行」 第6弾“中国地方編”概要】

- 実施期間:2022年7月18日(月)～2022年9月19日(月)
- 提供箇所:全国約600カ所の病院・高齢者福祉施設
- メニュー開発者:シダックスグループの中国地方に所属する栄養士スタッフ
- 提供メニュー:中国地方の郷土料理 全8品

**\* 広島「汁なし担々麺」**

2001年広島市で創業した飲食店の「きさく」が考案したB級グルメ。しっかりした味付けのひき肉に、練りゴマと半熟卵でまろやかな味わいに仕上げた。



**\* 岡山「えびめし」**

濃い色の見た目がインパクト大、岡山県のローカルフード。味が濃そうな見た目の印象とは違い、優しい味わいの混ぜご飯。デミグラスソースとウスターソース味のご飯とエビの相性はバッチリ！



**\* 山口「チキンチキンごぼう」**

学校給食から生まれたと言われる山口県民のソウルフード。サクサクの衣をまとった一口サイズのジューシーな鶏のから揚げと、揚げた風味豊かなごぼうを甘辛いタレを絡め、どなたでも食べやすい味付けに。山口県では出来栄を競う「チキンチキンごぼう選手権」も開催されている。



【「全国郷土料理うまいもの紀行」 過去実績】

シリーズ	実施期間	テーマ	メニュー例(シリーズ各8品)
第1弾	2020年10月1日～ 2020年11月30日	九州地方・沖縄	・福岡「がめ煮」 ・大分「とり天」 ・佐賀「魚(ぎよ)ロッケ」 ・沖縄「ゴーヤチャンプルー」
第2弾	2021年3月1日～ 2021年4月30日	北海道(地域別)・ アイヌ料理	・稚内「ほっけのコロッケ」 ・釧路「ザンギ」 ・札幌「ジンギスカン」 ・アイヌ「かぼちゃのラタシケブ」
第3弾	2021年7月6日～ 2021年9月5日	東北地方	・青森「いがメンチ」 ・岩手「盛岡じゃじゃ麺」 ・宮城「仙台麩の卵とじ」 ・福島「みそかんぷら」
第4弾	2021年7月6日～ 2021年9月5日	甲信越地方	・長野「山賊焼き」 ・長野「キムタクご飯」 ・山梨「山梨ほうとう入りコロッケ」 ・新潟「佐渡のブリカツ丼」
第5弾 (特別編)	2022年3月7日～ 2022年5月6日	ベトナム	・「鶏肉のレモングラス炒め」 ・「厚揚げのトマトソース煮」 ・「緑豆・ココナッツミルクのチャー」 ・「バサのヌクナム煮」

■シダックスフードサービス株式会社について:

シダックスグループの祖業である給食事業を担う事業子会社。外来レストランも含む病院、有料老人ホーム等の高齢者施設、および保育園、幼稚園など約770カ所(2022年7月現在)の食事提供業務を行う。