

LONG LIFE TIMES

2022年
11・12月合併号
Vol.217
since 1986

発行:ロングライフグループ ☎ 0120-550-294



ロングライフグループの
プレミアム
情報誌

東京本社／〒100-0004 東京都千代田区大手町1-6-1大手町ビル9階 大阪本社／〒530-0015 大阪府大阪市北区中崎西2-4-12梅田センタービル25階 静岡支社／〒420-0031 静岡県静岡市葵区吳服町1-30 札の辻クロス8~13階



魚介のパエリア～スペインの風にのせて～



料理長のこだわりインドカレー



パワーサラダと季節のフルーツ



トークセッション

ゲスト

「ちゃんと食べて、ちゃんと生きる」

料理研究家 村上祥子さんに聞く



「すたこらさっちゃん」「タイフーン祥子」「空飛ぶ料理研究家」—そんな異名を持つ、料理研究家・村上祥子先生は、1942年、福岡県生まれの8歳。今も現役で日本全国を飛び回りながら、大学客員教授として教鞭をとり、料理教室や講演会、著書、マスメディアなど多方面で活躍されています。その長年のご活動を通して伝えてこられたのが、「ちゃんと食べてちゃんと生きること」。人生100年時代を迎える健康を自分で守り、生涯現役で輝くためには、「1日3食きちんと食べること」が大切だとおっしゃいます。そのお話を伺って、じっくりお話を伺いました。

考えは、食が健康維持に果たす役割は大きいと感じます。そのため、食事にこだわるところがあります。

「食は命。何をどれだけ食べればいいのかを見極め、選ぶ『食べ力®』を養ってもらえるよう、誰もがわかりやすい言葉で広く伝えるのが私の使命です。最新の知識を得るために、今でも勉強を続けています。調べものをしていて気づくと夜中になっていることも珍しくありません」と村上先生を聞いていて、じっくりお話を伺いました。

身をもって示してくださる「食事の大切さ」について、じっくりお話を伺いました。

よく生きる秘訣は 「3食食べる」こと！

原料でもあるたん
新されています。
たとえば、筋肉の
栄養学は研究が進
み、日々情報が更
くとも、人生100年
時代、快適な人生
が続く保証はあり
ません。しかも、
時代でもあるたん



「村上先生がとてもお元気で、チャーミングで
いらっしゃ、バイタリティが溢れているのに驚き
ました。見習いたいと思います！」
ロングライフホールディング株式会社
代表取締役社長 桜井ひろみさん(左)

「特にシニア世代は、
真っ当な材料を使って自
分で調理した食事は間違
いない、お腹いっぱい食
べているから大丈夫、2
食で十分元気という方も
多いと感じます。しか
し、今はそれで問題がな
ども、人生100年
時代、快適な人生
が続く保証はあり
ません。しかも、
時代でもあるたん

ぱく質ですが、2013
年まで体重1kgあたりに
1g必要とされてきました。
しかし、その後の研
究で1.5~1.6g必要だとわ
かったのです。つまり、
古い情報を信じていては
不足して当然だというわ
けです。体重55kgなら1
日90g。ご飯や野菜など
から18gほどは摂取でき
るの、残り72gのたん
ぱく質を補わなければな
りません。ただし、たん
ぱく質を補わなければな
りません。一度にたくさん摂つ
ても排泄されてしまいま
す。つまり、必要量を3
食に分けて、毎食24gず
つ摂ることが大切です。

また、筋力アップだけ
でなく、骨の形成も大切
です。これまでカルシウ
ムとビタミンDが必要と
されてきましたが、これ
も去年、骨の形成に必要
なのは脂溶性のビタミン
D₃であることが判明しま
した。また、糖質も筋肉
づくりに不可欠です。一
時糖質オフが流行り、ダ
イエットのためにご飯を
嫌厭する人がいました
が、これは危険な行為で
す。私は3食毎食、お茶
碗に1杯、150gのご飯を
食べています。しっかりと
食べてでもほら、私スリム
でしょう？

「1日3食を大切にすることで
全力で仕事に取り組めています」



韓国の大学生への
日本の食文化の講義
福岡女子大学村上祥子料理
研究資料文庫寄贈式典(2016年)

命のエネルギーなので
は8時間分の150gのご飯
は24時間稼働する命の工
場です。1食で150gのご飯
を23時間分の150gのご飯
でしょ？

「よく生きる秘訣は、
「3食食べる」こと！」

知識が古いままでは 栄養不足に



村上祥子
(むらかみ・さちこ)

1942年、福岡県生まれ。
料理研究家、管理栄養士、(公立大学法人)福岡女子大学客員教授(栄養指導士講座)。健康な食生活や食べ力®(たべぢから)をつけることへの提案に情熱を注ぎ、精力的に活動。国内外で講演会や講習会を実施。テレビ・ラジオ・雑誌・新聞等への出演、著書多数。



けです。体重55kgなら1
日90g。ご飯や野菜など
から18gほどは摂取でき
るの、残り72gのたん
ぱく質を補わなければな
りません。ただし、たん
ぱく質を補わなければな
りません。一度にたくさん摂つ
ても排泄されてしまいま
す。つまり、必要量を3
食に分けて、毎食24gず
つ摂ることが大切です。

また、筋力アップだけ
でなく、骨の形成も大切
です。これまでカルシウ
ムとビタミンDが必要と
されてきましたが、これ
も去年、骨の形成に必要
なのは脂溶性のビタミン
D₃であることが判明しま
した。また、糖質も筋肉
づくりに不可欠です。一
時糖質オフが流行り、ダ
イエットのためにご飯を
嫌厭する人がいました
が、これは危険な行為で
す。私は3食毎食、お茶
碗に1杯、150gのご飯を
食べています。しっかりと
食べてでもほら、私スリム
でしょう？

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全人的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全人的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい食べたらいい
か考えなくていいです。
し、何より『今日は何だろ
う』という楽しみがある
食事は私の天職。これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

食の仕事は私の天職。
これからも食の大切さを
わかりやすく皆さんにお
伝えできるよう、学び続
けたいと思います」

村上先生のお話を伺っ
て、「私たちが目指して
いる全般的ケアが『食』
においても具体的になり
ました。先生にお教えい
ただいた『美味しさを生
み出す力』を大切にして
参ります。」と社長の桜
井さん。「食事は人生を
より豊かにするもの。こ
れからもお客様が望む料
理を提供していきたい」
(宮本さん)「お客様に
美味しい栄養補給してい
ただけるように工夫を重
ねていきたい」(西村さ
ん)と、村上先生のお話
に深く心打たれたひと時
となりました。

「考えてみると、私は
いつも機嫌がいいんです。腹
環がいいから先日は手
の甲がきれいだと褒めら
れましたし、この歳になっ
ても教室を元気に運営で
きています。それは、きち
ど3食、食べているから
です。ロングライフにお住
まいの皆さんは3食とも
お食事を召し上がること
ができるので、人生保証さ
れたも同然ですね。何を
どれくらい

ロングライフでいきいき Time タイム



感動を語る空間

東風のかすかなささやきなのか
平静だつた水の面が動き始める
硬さを陽光が変える柔軟な表情
静かという音楽を 流しながら
人のこころに語りかける水や風
言葉の数は少ないが胸が振る
感動を語りかける空間の支配者
この空も水も 木々の詩う緑も
人びとに与えられた無償の空間
人が創りだしたものではない技
その恩恵の中には人の営みが残る
風よ騒ぐな 光は穏やかに煌け
柔かな緑の一滴の露が心を癒す
風景に染まり無言の言葉を聴く

人生で思わぬ事態の心の声を聞く

人生を動かしているのは何か。そこに素直に辿りつけた人はそう多くないだろう。その意識が動かなくなった時、状態となって表面化してくるものが人びとの評価や判断になる。よい空気を深く吸い、心の眼力を磨きたい。

仕事中毒 子の2

仕事中毒の弊害を中心と考えましたが、心の問題は文化的な侧面から考えることも重要になります。

例えば、欧米からみると「日本の家屋はウサギ小屋である」などと言われることがよくあるのですが、何も恥じることではありません。

これは日本人が「大きい方がいい」とことよりも「ヨシパクトな方が快」と言われる方が多いです。

そして、仕事中毒に関係することですが、女性の就職率や労働時間を見てみると意外なことが分つてきました。

年々問題が大きくなっている少子高齢化の問題

労働省の見解は、子育

てにかかるコストの問題

と捉えているようです。

女性が働きやすい環境

を見られたようです。

このことに関して厚生

族や、保育園などの社

会的な育児施設の充実

が後押しをしているよう

です。

また、子供を預けて

働きに出やすい非核家

族や、保育園などの社

会的な育児施設の充実

が後押しをしているよう

です。

このようなことを見

てみると、女性の社会

進出が、少子高齢化を

抑制するポイントになり

ます。

このことに関して厚生

族や、保育園などの社

会的な育児施設の充実

が後押しをしているよう

です。

このことに関して厚生

族や、保

こころとからだ すこやかライフ



東京農業大学総合研究所
研究会会員
文部大臣賞受賞・園芸
藤井登起男

半発酵という差別化の意
識もあつたのかもしれません。
元来、烏龍茶は揚子江の上流の山間で栽培され
た綠茶を採取し、土の壺に

入れて地中に埋め、数日
から、長ければ数年にわた
る発酵の後に壺から茶葉
を取り出し飲用されています。

中国には綠茶もありま
すが、烏龍茶が最も飲ま
れている茶です。食事に油
脂が多く含まれることや、
乳酸発酵の技術があつた
ことが、烏龍茶を飲む習
慣にながつたと思われま
す。

一方で西洋の紅茶は綠

茶の完全発酵したものであ

ることに対して、烏龍茶は

烏龍茶は乳酸発酵の影響

で生活している人の保存可
能な茶として利用されてい
ました。揚子江の船の上
でも、揚子江の船の上
で生活している人の保存可
能な茶として利用されてい
ました。

マツシユルームエキスは
人工栽培のマツシユルーム
を粉碎し、濃縮・濾過後
抽出物をスプレードライし
て製造されています。

この資料では、単なる

便臭の消臭から飛躍して

便臭の消臭まで考察して

います。ただし、本当に良い素材

であれば「機能性表示食

品」として広く理解させ
るべきと考えます。ただし、
マツシユルームエキス中の
どの成分が良いのか明記
されていません。

向を見て、便臭の消臭を

謳っています。

更には体内の腐敗物質

に起因する肝機能・腎機

能障害の改善効果を以つ

て機能性を謳っています。

謳っています。

のビライズス菌と、好気性

のクロストリジウム菌の動

向を見て、便臭の消臭を

謳っています。

のクロストリジウム菌の動

向を見て、便臭の消臭を

ロングライフダイニングだより



『日本ロングライフ』やわらかいおせち
一段、1~2人前 10,800円[本体価格10,000円]

「蓋を開けたときの期待を裏切らないよう、彩りよく、華やかなものをご提供したいと工夫を重ねてきました。

2500食の受注がある人気商品に。特に好評なのが、ご家族と一緒に召し上がりいただけます。通常のおせちと一段重ねになつた「やわらかいおせち」二段重。見同じに見えてさりげない心配りがある。グッドフーリングも。食も大事にするロングラジオらしいおせちと言えのではなしでしょか。

お求め方法

阪急阪神百貨店、高島屋、近鉄百貨店、
量販店などで販売しています。
販売価格、詳細は各販売店へ
お問い合わせください。

通常のおせちと
二段になった
「やわらか二段重」は、
ご家族と一緒に
お祝いできると
大人気です。

 Health & Natural Beauty
ノンクライ夫タノムク株式会社 

 06-4709-0012
大阪市北区中崎西2-4-12 梅田センタービル25F

お題「もっと自由に、もっと楽

人生は
七転八起で
又起き

間違われもし

この歩き方じゃハイカイ老人とみられてもしょうがない
健康のため毎日1万歩を目指してがんばりますよ。

これまで良いこと悪いことたくさんあった。そして今、私「人生」を取り「七転八起私はここで又起きる」としたら

願い事
今は控える
神は留守

マスク通して吸う秋風

一部合唱の秋の歌 金子政子

積ん読の山が見る見る低くなる 大阪のアン
読書の秋が来た。さあ、猛暑で読めなかつた本をどんどん消化しますよ。
知的エネルギーのあるふれる方。

華やかな伝統食で 家族団欒

「新年を迎えた慶びを感じるの
は、おせちを食べている時」という方も多
いのではないでしようか？ だからこそ、
年齢や体調でお正月の伝統食であるお
せちをあきらめていただきたくない…。
そんな想いで誕生したのが、ロングライフ
ダイニング株式会社の「やわらかいおせ
ち」。大好評の秘密を、同社の代表取締
役社長の濱田和男さんに伺いました。

やわらかくておいしいおせちを！
新年の健康を
祝いの膳に込めて



見た目・硬さ・味にこだわった
「全部食べられるおせち」



ロングライフダイニング株式会社
代表取締役社長 濱田和男さん



『日本ロングライフ』やわらかいおせち 二段、2~3人前 20,520円 [本体価格19,000円]
一般向けおせち(左)とやわらかいおせち(右)の二段重ね

Let's ロングライフ・リ・柳 第2回 入選発表

選者／中島羽笛