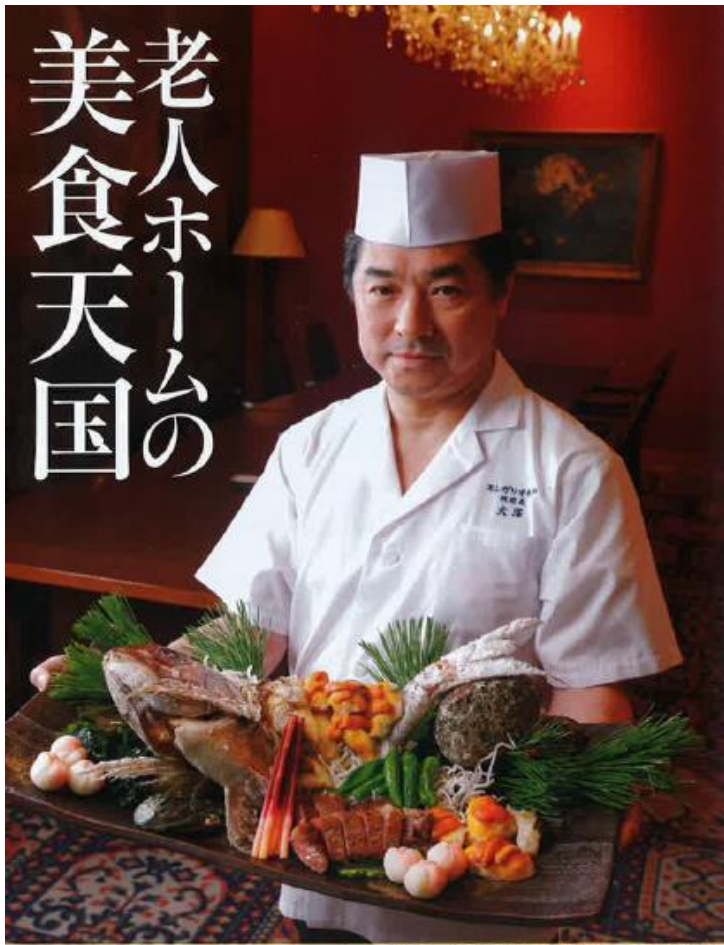


週刊ポスト掲載のお知らせ

2019年4月1日発売の週刊ポスト（2019/4/19号）にエレガリオ神戸が掲載されました。

老人ホーム食事特集の巻頭ページに、特別注文食などが紹介されております。



老人ホームの 美食天国

エレガリオ神戸【兵庫】

豪華さの中に心遣いが潜む珠玉の祝膳

鯛の姿焼き

JR、阪神電車、阪急電車、地下鉄と4路線が徒歩圏内という好立地にある「エレガリオ神戸」。冷凍食品は極力避けているうえ、居住スペースはすべて海に面し、抜群の眺望が望める人気のあるホームだ。

料理のコンセプトは「家庭の食卓の延長」。スライサーではなく包丁で食材を切ったり、調味料に頼らず出汁で味を引き立たせたりするなど、目に見えないところで、手間をかけた料理にこだわる。

「美味しい飲食店が軒を連ねる神戸では、立地が良いだけに元氣な高齢者の皆さんはこぞって外食しています。それに負けないよう、味や見た目のクオリティを高めています」（管理栄養士・今村陽子氏）

推薦人
ひと言

食事は目前で、料理長が素材とダシにこだわりをみせます。白飯も「固め」「柔らかめ」「何グラム欲しいか」など、細かい要望に対応。味噌汁や漬け物も美味しく、喫食率が高いのも納得です。正月のおせち料理や夏の鯉料理も魅力的。ホーム内は上質なインテリアが特徴で、電車・地下鉄など交通の便が良いのも利点です（高齢者住宅情報センター大阪センター長・米沢なな子氏）

全国8施設探訪
専門家4人が
太鼓判を押す
「終の棲家の絶品グルメ」



【左】料理長・大澤昌弘氏が手にするのは、米寿など祝いの席に供される特別注文食。鯛の身を一口サイズに切ってから焼く心遣いも。牛フィレのステーキや百合根の茶巾絞りなどが豪華に添えられる

【上】旬の夏に供される特別食「鯉御膳」。瀬戸内で水揚げされた鯉を取り寄せ調理するので、驚くほど新鮮で味わいは滋味溢れる

【下】天井高8mの吹き抜けの1階エントランス部分。ゆったりとした空間では、管弦楽などのコンサートが催され入居者を穏やかに癒す



【タイプ】介護付有料老人ホーム【住所】兵庫県神戸市中央区海岸通6-2-14【電話】0120-82-7700【入居一時金】3822万～1億632万円【入居費用】月額（管理費）11万6640円【食費】朝食583円、昼食842円、夕食1296円【月額0万1630円】【部屋の広さ】45.4～118㎡