

ソフト食を  
はじめて購入される  
ご施設様対象

受付期間  
2025.09.01▶2026.04.30

Cook Deli  
クックデリ

# 食べる意欲がでる健康的な クックデリのソフト食

特養・老健  
介護付有老  
限定

最大1ヶ月分

無料  
キャンペーン!

ご施設利用者様全員分が対象!



はじめるなら今がチャンス!



## 『クックデリのソフト食』 朝昼夕1日3食 最大1ヶ月分無料!

キャンペーン対象：クックデリのソフト食をはじめてご購入されるご施設様  
(すでにクックデリの普通食をご利用のご施設様も対象です!)

無料期間：2025年9月～2026年6月のいずれかの月の、1日～月末までの1ヶ月間

### キャンペーンのお申し込み方法

お電話/メール  
のいずれかにて  
「ソフト食無料  
キャンペーン」と  
ご連絡ください。

▶お電話でのお申し込み



0120-521-525

[受付時間 9:30~17:00 (土日祝除く)]

▶メールでのお申し込み



cd@cookdeli.com

24時間365日受付中

### キャンペーン受付期間

2025.

9/1日～

2026.

4/30日

※月の途中からのご利用は、ご利用開始日から同月月末までが無料期間となります。※販売数量に達し次第、キャンペーンの受付を終了させていただきます。お早めにお申込みください。

### クックデリのソフト食が おすすめの理由



ソフト食献立

“お料理として” 召し上がっていただけるバラエティ豊かなソフト食はクックデリならではの。飽きずに食べられる美味しいソフト食は、食べ切れる量で栄養価が設計されています。「美味しさ」と「食べ切れる最適な量」で食事提供の負担を軽減します!

料理例 ・ ポークハヤシ ・ 鮭の柚庵焼き など

### アンケートモニター ご協力施設様 募集中!



クックデリのソフト食を1ヶ月お試しただく間、体重変化と喫食率のデータをご提供いただけませんか? アンケートモニターが可能なご施設様はご協力をお願いいたします。

フレイル予防のための  
情報提供にご協力ください

※写真はイメージです。販売品におかず、お味噌汁は付属していません。

アンケートモニターでご提供いただいた情報は、団体・個人が特定されない状態で以下の目的で使用させていただきます。・サービスの向上・販促媒体への掲載・学術目的での情報提供※アンケートモニターのご協力なしでもキャンペーンをご利用いただけます。ご安心ください。

### クックデリ株式会社

東京本社 / 〒105-0003 東京都港区西新橋1丁目10番2号 住友生命西新橋ビル7階  
大阪本社 / 〒550-0014 大阪府西区北堀江1丁目6番17号 シオニビル2階  
名古屋支社 / 〒460-0003 名古屋市中区錦2丁目4番11号 日新火災名古屋ビル7階

福岡支社 / 〒812-0011 福岡市博多区博多駅前3丁目7番34号 第2博多クリエイティブビル8階  
札幌支店 / 〒060-0032 札幌市中央区北2条東1丁目2番地10 HF北二条ビルディング7階  
広島支店 / 〒732-0824 広島市南区的場町1丁目2番30号 WAKO駅前通りビル11階

webサイトは  
こちらから»



ご利用施設様のお声を紹介します。

## クックデリのソフト食にして こんなに変わりました。

東京都／特別養護老人ホーム M 様

### 補助食品なしでも、体重が増加！

クックデリのソフト食を導入後、今までお食事と別でつけていた栄養補助食品をつけることをやめ、クックデリの食事のみで栄養管理ができるようになりました。



※ご利用者の体重変化の一例となります。  
体重の増減には、運動など環境の影響や、  
ご利用者様の個人差などがございます。

BMI 導入後  
18.1 約半年で  
19.6 !!

導入後しばらくしてから身体測定を行ったところ、ソフト食を召し上がっているご利用者様の『体重が増加している』という結果が！  
従来の手作りでは、栄養価確保のためにどうしても量が多くなり、食べきれないこともありました。でもクックデリのソフト食は利用者様にとって食べ切れる量で、しかも高栄養とのこと。ちゃんと理由があって数値に現れたんだと納得の結果でした。また以前から問題だった残食も、かなり改善され、栄養士の職員から「クックデリを導入してよかった」と嬉しい声もありました。

見た目の量が少ないけれど、  
結果はちゃんと数字に出ています。

また職員にも変化がありました。クックデリ導入で余裕が生まれたため、厨房職員が各ユニットに出向き食洗をするように。ユニットに出向くことで食事のリアルな状況を知れ、管理栄養士だけでなく調理スタッフもミールラウンドを実施できるようにと良い変化が多くありました。



福岡県／生活介護・特別養護老人ホーム S 様

### 食事介助もしやすくなりました。

元々常食をミキサーがけして提供しており、量が多かったり、口から半分くらい食事がこぼれたり、全量摂取が難しい利用者様がありました。クックデリのソフト食は、ムース状態であるため口からこぼれる量が少なく、また、味がしっかりついているためおかゆと共に摂取量が増えました。食介もしやすくなったと思います。

東京都／特別養護老人ホーム T 様

### 残食量が大幅に減りました！

クックデリのソフト食に変えて良い変化がたくさんありました！まず、残食量が以前の1/10ほどまで減るようになりました！

オペレーションも簡単になり、始業時間が朝の5:30→6:00になったり、夏場に冷房が効くようになったりと、働きやすさ向上に繋がっています。調理に必要な人員も少なくでき、人手不足対策にも効果があったと思います。

クックデリのソフト食導入で、  
職員にも余裕が生まれるように。

