

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

特養・老健  
介護付有老  
限 定

# 食べる意欲ができる健康的な クックデリのソフト食

## 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 ご施設利用者様全員分 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月～  
2026.  
4/30木

※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



※写真はイメージです。販売品に  
おかゆ、お味噌汁は付属しておりません。

“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。  
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ヶ月お試しい  
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

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 大阪市西区北堀江1丁目6番17号 シオノビル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博多クリエイトビル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 広島市南区の場町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。



BMI 導入後  
18.1 約半年で  
19.6 !!

※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。



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。

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す。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です」と嬉しい声もありました。

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かけして提供しており、量が多くなったり、口から半分くらい食事がこぼれたりで、全量摂取が難しい利用者様がいました。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、味がしっかりと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。

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。



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りますと、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。