

健康長寿
を叶える
最新保存版



たくさん
召し上がって
ほしいですね

地元の新鮮な食材を使った
四季折々の料理と
源泉を使った温泉や
広々とした大浴場など
いま注目の施設を介護のプロが厳選!

美食 と 温泉 にこだわる

大浴場

全国
ベスト

25

女性のための
極上高齢者ホーム



腕の確かな料理人が作る、味はもちろん目にも楽しい食事や、広々と心地いい温泉・大浴場は、健康長寿はもちろん、生きるモチベーションにもつながります。「明日が楽しみになる暮らし」を叶える全国の施設を、専門家が厳選しました。

教えてくれた人

- [LIFULL介護] 編集長
小菅秀樹さん
- [シニアの暮らし研究所] 代表
岡本弘子さん
- [介護ぶらす] 代表
山川 仁さん
- [ケアプロデュース] 室長
八木橋龍美さん

基本データの見方 所在地/運営会社/設立年月/入居一時金/月額費用の順に記載。「入居一時金」「月額費用」は特記があるもの以外、基本的に80才のかたが一般、または介護居室に1人で入居した場合の金額です。入居金、月額費用は、前払いあり・なしから、いちばん低い金額を記載しています(前払い金額により、月額が変わる)。また、月額費用には管理費、食費、光熱費などを含まれますが、介護保険の自己負担額は特記以外含みません。



オープンキッチンでは、入居者の出身地や旅行で味わった思い出の料理も提供。料理教室の実施もあり、楽しみながら脳活も。



東京 ホスピタルメント白金

記憶を刺激しながら
思い出の郷土料理を堪能

こだわりの「最後まで口からおいしく食べること」。管理栄養士が作成した献立を、ホテルや料亭で経験を積んだプロの料理人が手がけ、四季折々の食を提供している。「高級食材を使った料理イベント」「グルメフェア」が好評です。最近では、まつたけやふぐ料理が人気のおようです（小菅さん）

DATA
東京都港区/桜十字/2021年8月/㊦2400万
～2700万円/㊦25万4780円～

東京 ソナーレ杉並上井草



DATA
東京都杉並区/ライフケアデザイン/2021年3月/㊦2812万5000円/㊦27万9470円

ひとくちで五感が喜ぶ
海・山・里の味わい

季節情緒をあしらひ、味だけでなく見た目や香りなどで五感を満たす食事を心がけている。専属料理人が選定した仕入れ先から旬と産地にこだわったブランド食材を取り寄せ、週に1度、海・山・里の幸が登場。また、刻み食やミキサー食など、さまざまな料理形態にも対応している。

昨年秋の食事には「もみじ鯛」「奥州いわいどり」「米澤豚」などが登場。季節の移ろいを感じつつ、旅行気分も味わえる。写真は伊勢志摩産の伊勢エビを使った刺身御膳。



東京 ウェルケアヒルズ 馬事公苑



豊洲市場から仕入れた鯛やまぐろの刺身は鮮度がよく、利用者から好評。周年記念には特別メニューも。(右下)赤身と中トロが一貫ずつ供された握り寿司イベントを楽しみにする人も多い。



肉は国産ブランドを使用
魚は市場から仕入れも

国産のブランド肉や豊洲市場から仕入れた鮮魚を、老舗ホテルや懐石料理店で料理長を務めたシェフが調理し、四季折々のメニューを提供している。月に1度はハモなどを使った特別メニューが並び、約2か月ごとに握り寿司の実演や、スイーツbuffetなどのイベント食も味わえる。



DATA
東京都世田谷区/サンケイビルウェルケア/2019年6月/㊦0円～/㊦20万7790円