

第 105 号

1 月

あいしま号

〒246-0022

横浜市瀬谷区三ツ境

73-7

株式会社アイシマ

TEL045-360-6021

平成二九年 年頭挨拶



明けましておめでとう
ございます。

年頭にあたり新年のご
挨拶を申し上げます。

昨年を振り返ってみま
すと、多くのテロが発生し、
たくさん犠牲者が出て
しまうなど悲しい事件が
多くありました。

政治面でも EU 離脱、大
統領が弾劾可決、アメリカ
では波乱の大統領選があ
るなど、混沌とした年でし
た。

明るいニュースではプ
ラジルのリオデジャネイ
ロオリンピックが開催さ
れ 207 カ国 1 万人の選手が
参加して日本では今まで

で一番多いメダル数、金
12 個、銀 8 個、銅 21 個を
獲得し、ノーベル賞では日
本人が医学・生理学賞を受
賞しました。



国内では熊本県、大分県
に震度 7 の地震が発生し、
豊洲の盛土問題、東京オリ
ンピック施設建設の費用
問題、11 月には 54 年ぶり
に関東地方に大雪が降り、
激動の年でした。

アイシマでは 10 月に教
育委員会が瀬谷公会堂に
おいて地域包括ケアにつ
いて公開研修を行い好評
を博しました。

小規模多機能型居宅介
護事業所では、アイシマか
ら初めて事例発表の全国

大会に出場し、日頃の取り
組みを発表しました。

そして、この小規模多機
能型居宅介護事業所の営
業活動により、利用希望の
方が増え、数か所ではあり
ますが定員枠を増やす等
の続きを行政にしたり
と、職員の努力が実ること
もありました。

グループホームでは、入
居者様の在籍数は高水準
で維持していますが、ご病
気等で長期にご入院され
るなど、ご高齢ならではの
心配があり、職員や医療関
係者と一丸となり関わっ
てきました。

今年 は 元 日 から 良 く 晴
れて暖かく、とても穏やか
な良い正月を迎えられた
と思います。

千支の酉にあやかり、平
和のシンボルである鳩の
ように大きく羽ばたいて
飛躍の年にしたいと思っ
ております。

アイシマでは社員教育
に力を入れ人材育成を行
い各施設のレベルをアッ
プし、他社の介護施設より
魅力ある職場の環境を作
り、職員の充足を図り余裕
を持って、安定した経営を
目指します。

(株)アイシマ 29 年度目標

- 各事業所の稼働率アップ
- 職員教育の充実
- 働きやすい職場環境作り
- 地域、他職種との連携強化
- 安心、安全のサービス提供

以上、5 個の目標を達成
するよう全職員の協力と
皆様方のご健康とご多幸
を願いまして私の年頭の
挨拶といたします。

代表取締役

相澤 利彦



レストラン 風の音

毎日新聞に 掲載されました!!

昨年12月24日(土)発行、毎日新聞の「ぐるっと首都圏」挑む・ささえる東京2020のコーナーにおいて「レストラン風の音」が「バリアフリー最前線」として紹介されました。文章を一部抜粋して紹介させていただきます。



◇毎日新聞掲載文より◇

「おいしいものを、楽しみながら味わいたい」。誰もが思う当然の願いだ。しかし、設備

や受け入れ態勢などで、体が不自由な人にとってレストランなどの外食はハードルが高い。そんな中、横浜市瀬谷区三ツ境の中華レストラン「風の音」は、介護施設運営会社が経営するバリアフリーレストランの草分け的存在。オープンから8年、障害者や高齢者の「食べる喜び」を支える同店を訪ねた。

健常者がなげなく利用する飲食店でも、入り口の段差や、テーブルとテーブルの間隔の狭さなどが「バリア」となって、車椅子利用者が入店できない店も多い。「風の音」は、テーブルとテーブルの間隔を広くとり、全席が車椅子でも利用が可能。70〜80席は設置できるスペースだが車椅子での利用を可能にするため約50席に抑えている。

「風の音」は2008年のオープン。横浜市内などで高齢者介護施設を運営する「アイシマ」が、利用者家族から「気軽に外食できる場所がほ

しい」との要望を受け、自社が運営するサービス付き高齢者向け住宅の1階に開業した。提供する料理にもこだわる。横浜中華街で長年経験を積んだ中国人料理人を迎え、夕食時間帯には100種類以上のメニューをそろえる。さらに利用者の要望に応じて、その場で追加料金なしで刻み食やとろみ食、減塩食などにも柔軟に対応する。

店の従業員には、介護福祉士の有資格者など、障害者や高齢者の介護に理解のあるスタッフを充てている。

オープン当初は高齢者施設入居者の利用が多く一般客からは「高齢者の施設みたい」と不評で赤字が続いたという。だがその後、高齢者、障害者のほか一般の客も増え、ここ数年は黒字だ。「店が定着したのは、地域の理解も大きい。

これからも、障害の有無にかかわらず誰でも気軽に来店でき、満足してもらえるレストランでありたい。」

◆全文は毎日新聞サイト「ぐるっと首都圏・東京2020 挑む・ささえる バリアフリー最前線/横浜の中華レストラン「風の音」と検索でご覧いただけます。◆

アイシマの

中華レストラン 風の音

☆風は10時30分〜15時

☆週替わりランチメニューあり

☆夜は17時〜21時30分

(ラストオーダー21時)

☆毎週火曜日レディースデー

☎風の音 045・3699・0522

横浜市瀬谷区三ツ境159の10

☆10名様以上コース料理ご予約で宴会場(カラオケ設備あり)をご利用いただけます。



旬の食材

菜の花



アブラナ科/β-カロチン・ビタミンB1・B2・C、鉄、亜鉛、カルシウム、カリウム、葉酸、食物繊維など様々な栄養素がバランスよく含まれています。抗酸化作用の高いビタミン類の他、食物繊維は野菜の中でもトップクラスの含有量となっている他、アブラナ科の野菜の解毒成分、辛味成分「イソチオシアネート」によってドロドロ血の改善、デトックス効果、抗がん作用もあります。血行促進によりこの時期の辛い冷え性や肩こり、頭痛などの症状の緩和も期待できます。

水溶性ビタミンを壊さないようさつと茹でるか蒸し器、電子レンジ利用で効果を十分に活かしたいですね。

編集後記

明けましておめでとうございます。天候にも恵まれ、美しい初日の出を見る事が出来ました。

健康で良い一年を！ (み)