

2025 年 12 月 2 日

株式会社ベネッセスタイルケアグループ

株式会社ベネッセパレット

**ベネッセパレットの介護食、新ブランドメッセージ「食べるは、ちから。」を制定
「こだわりの五ツ星製法」で提供する『パレットデリ』のウェブサイトリリース
“おいしく食べる”ことを通じて元気になれる社会の実現へ**

株式会社ベネッセスタイルケアグループ（本社：東京都新宿区、代表取締役社長 CEO：小林 仁）のグループ会社である株式会社ベネッセパレット（本社：東京都新宿区、代表取締役社長：永緑 剛）は、介護食事業のブランドメッセージ「食べるは、ちから。」を新たに制定し、素材本来の味・彩り・香りを活かした「こだわりの五ツ星製法」で提供するベネッセパレットの介護食『パレットデリ』のウェブサイトリリースいたしました。



ベネッセパレットの介護食『パレットデリ』ウェブサイト

<https://b2shop.benesse-palette.co.jp/Page/PaletteDeli.aspx>

株式会社ベネッセパレット は 2013 年の設立以来、年齢を重ねて噛む力や飲み込む力が弱くなった方にも、食事を楽しんでいただけるよう、「食べやすさ」と「美味しさ」にこだわった食事を提供してまいりました。

昨今、介護業界において人手不足は深刻な課題となっており、日本の介護人材は 2026 年度には約 25 万人、2040 年度には約 57 万人不足すると予測されています^{※1}。ベネッセパレットは、10 年以上にわたりベネッセスタイルケアの介護施設へ介護食を提供し、年間約 390 万食の販売^{※2}を行っております。その知見をもとに、人手不足が深刻な福祉・医療事業者に向けて完全調理済みの介護食を提供し、社会課題の解決に取り組んでおります。

このたび新たに制定したブランドメッセージ「食べるは、ちから。」とステートメントは、福祉・医療現場の最前線から寄せられる「ご利用者の食事満足度を上げたい」「介護食の栄養価を底上げしたい」という声に真摯に向き合いながら、介護食の開発・製造・提供をしているベネッセパレットの想いを表しています。この制定を機に、食事を召し上がっていただく高齢者はもちろんのこと、調理現場の職員、介助する職員の“ちから”になり、すべての人が“おいしく食べる”ことを通じて元気になれる社会の実現を目指してまいります。

また、あわせて、素材本来の味・彩り・香りを生かした「こだわりの五ツ星製法」で提供しているベネッセパレットの介護食『パレットデリ』のウェブサイトリリースいたしました。本サイトでは、「少量高栄養」「嚥下機能に応じた食形態」「衛生面強化と省人化」という 3 つのバリューを追求している『パレットデリ』の導入により、現場の負担軽減や体重維持などにつながった改善事例もご紹介しております。



新ブランドメッセージ・ステートメント（図左）

■ 商品特徴：「こだわりの五ツ星製法」について

ベネッセパレットの介護食『パレットデリ』は、こだわりで、できています。

- **手間と時間をかけた味** 手作りの心をこめて、手間と時間をかけ、味わい・おいしさを徹底して追求。
- **食材の栄養まるごと** 食材比率約 7 割^{※3}。最小限の加水量で、食材本来の栄養を摂取する。
- **衛生的で安心な包装** 包装した袋ごと加熱殺菌、急速冷凍。安全で衛生的なおいしさをお届け。
- **自然な彩りと香り** 自然な彩りをそのまま生かし、人間の一番残る感覚、香りにこだわる。
- **多彩な食材の加工力** 繊維質のものまで、高性能ミキサーが粉碎。多彩な食材を活かすメニューを開発。

※1 厚生労働省「第 9 期介護保険事業計画に基づく介護人材の必要数について（令和 6 年 7 月 12 日）」

https://www.mhlw.go.jp/stf/newpage_41379.html

※2 グループ会社運営ホームにおけるパン粥・ゼリー粥・ミキサー食・ソフト食の提供実績（2024 年 1 月～12 月）

※3 内容量に対する水（だし汁）を除く、調味料・食材・増粘剤等の原材料構成比率（数値は 2025 年 6 月時点ベネッセパレット調べ）

【 介護食についてのセミナーも開催 】

ベネッセパレットでは、「介護食（ソフト食・ミキサー食）」導入による介護施設での厨房業務改善事例を、より多くの現場の負担軽減につなげていただけるよう、オンラインや現地開催でのセミナーを実施しています。

— 形態食の完調品活用で厨房運営を改革するノウハウを聞けるセミナー（12～2 月開催予定分） —

①【オンライン開催】 2025 年 12 月 16 日（火）

※①のセミナーの詳細・お申込み方法は[こちら](#)をご覧ください。

<https://form.benesse-palette.co.jp/seminar/tokyosaitama251127/>

②【現地開催／広島】 2026 年 1 月 28 日（水）※調理体験・試食会付

③【現地開催／高松】 2026 年 2 月 3 日（火） ※調理体験・試食会付

④【オンライン開催】 2026 年 2 月 6 日（金）

※②～④のセミナーの詳細・お申込み方法は[こちら](#)をご覧ください。

<https://form.benesse-palette.co.jp/seminar/hiroshimatakamatsu260128/>

* オンライン・現地開催のセミナーは今後も順次実施してまいります。

ベネッセパレットはこれからも、食べる人・つくる人・支える人すべての“ちから”になる介護食をお届けしてまいります。

<株式会社ベネッセパレットについて>

- ・設立：2013年9月
- ・代表取締役社長：永緑 剛
- ・所在地：東京都新宿区西新宿 2-3-1
- ・ウェブサイト：<https://b2shop.benesse-palette.co.jp/>
- ・事業内容：

ベネッセパレットは有料老人ホーム 363 拠点を運営する（2025 年 12 月現在）株式会社ベネッセスタイルケアと同じベネッセスタイルケアグループの企業です。株式会社ベネッセスタイルケアとフードサービス事業を行う株式会社 LEOC が共同で 2013 年に設立しました。健康的な暮らしと活力の源である「毎日のお食事」の提供を通じて、ご高齢者の方々が住み慣れた地域でいつまでも自分らしく生きられる社会を目指し、介護施設・障がい施設・病院向けに、素材やメニューにこだわり、栄養価の高い介護食（ソフト食・ミキサー食・Neo きざみ食）『パレットデリ』の開発・販売を行っています。



ベネッセパレット ウェブサイト

<ベネッセスタイルケアグループについて>

ベネッセスタイルケアグループでは、ベネッセグループの不変の企業哲学「Benesse（＝よく生きる）」の元、30 年以上にわたり、入居・在宅介護事業、保育・学童事業を通じてその方らしさに深く寄りそい、お一人おひとりの「よく生きる」の実現に取り組んでいます。急速に進む少子高齢化と介護人材不足などの介護・保育を取り巻く環境の大きな変化の中でも、誰もが人生の節目を楽しみながら、自分らしく豊かに生きられる世界を実現できるよう、介護・保育領域を中心とした「人」に関わる社会課題に今まで以上に積極的に挑戦を続けていきます。持続可能な介護・保育事業の推進のほか、介護食事業・介護 HR 事業の取り組み、さらに働き手が不足する日本における介護・育児と仕事との両立支援サービス等、社会課題の解決に向けた取り組みを一層加速させていきます。（ベネッセスタイルケアグループ企業サイト <https://benesse-scg.co.jp/>）

ベネッセパレットの介護食『パレットデリ』に関するお問い合わせ先
株式会社ベネッセパレット 営業本部 TEL：0120-256-315
受付時間 9:30～18:00（土・日・祝、年末年始を除く）
<https://b2shop.benesse-palette.co.jp/>