



lifsea
株式会社リフシア

HP/https://lifsea.co.jp
スタッフブログ
https://lifsea.blog.jp

2026 秋Vol.83



司会を務める、リフシア
松が丘橋本所長

今期の審査はサービス
統轄部3名と委員長・
副委員長の合計5名で
審査員を担いました。



各事業所の担当委
員にとって、通常
業務に加えて、試
行錯誤しながら活
動を展開すること
はとても大変なこ
とだと思えます。

しかし、リフシア
理念にもあります
「人間性尊重(尊

わたしたちが推進する接遇5原則。
「あいさつ・身だしなみ・態度・表情・言葉遣い」
8月27日リフシア研修センターにて、第11回接遇プレゼンテーション大会を開催いたしました。今期は「リフシア接遇基準の推進」「全職員の接遇力向上」と2つの目標を掲げました。

当日の発表内容の「テーマ」「評価
内容」「対策」「目標達成」「発表資料」
「プレゼン力」を審査し、年間活動
の環境面評価・管理者評価内容等を
合わせて最優秀
賞・優秀賞を選出
しました。

厳」は理念の基本的価値観です。
リフシアでは「要介護状態になられ
たとしても、個々の人生や暮らし方
を尊重し、その人らしく生きるため
の関わり方を大切に」と約束し
ています。この関わり方こそ「良い

受賞結果

受賞	事業所	発表者名	テーマ名
最優秀賞	神明	押領司蘭子	意識から行動へ。心地よいコミュニケーションを通じて皆がHAPPYに。
優秀賞	萩園	藤田彩香	笑顔あふれる萩園
優秀賞	びわの樹	服部優子・谷岡幹子	びわの樹のよさをそのままだに接遇の意識を取り入れよう
	松林	松浦純子・安彦洋幸・菅島佐智子	松林職員全員のおもてなしでお客様に満足・感動を
	松が丘DS	鈴木一美	言葉遣いを変えるのは、私。
	矢畑	三上真希子	第17期 接遇プレゼンテーション大会
	鶴沼海岸DS	川島悟	業務中は仕事に集中。4S活動を通して綺麗な事業所に。
	善行	北村恵子・新倉健太	言葉遣いについての取り組み
	松が丘小規模	丸谷成実	職員にも個別対応
	香川	加藤洋子・根本智也子・澤田準	4S活動の見直し
	タンポポ	高瀬葵	第17期 接遇委員会 活動報告
	浜之郷	黒沼昌美	笑顔の効果 ～お客様の幸せのために～
	柳島	三瓶鞠弥	柳島しべルアップ計画～脱・ばらつき！全員で届ける安心と信頼のケア～
	辻堂	馬場美穂	支援の質と言葉遣いのばらつきをなくそう！
	ケアプラン	藤田真智子	第17期 接遇委員会 活動報告
	藤が岡	飯田翼	接遇力向上に向けて
	大庭	オンニャットユイ	17期報告
	鶴沼海岸SS	資料のみ	【気づけるチーム力】4S活動・態度



接遇各賞のトロフィー



来春、茅ヶ崎市香川に 「リフシア松風」が誕生します

来春4月、茅ヶ崎市香川に、小規模
多機能型居宅介護「リフシア松風」
がオープンする予定です。
リフシアでは、2004年以降15
拠目となる事業所です。「通い」
を中心し、必要に応じて「訪問」や
「宿泊」を組み合わせ、一人ひとりの
暮らしとご家族の
状況に合わせて、住
み慣れた地域での毎
日を支えます。
茅ヶ崎市の高齢化率
は26.7%、湘北圏
域では30.8%と
なっており、身近な
場所での在宅生活を支
えるサービスへの期
待が高まっ
ています。
すでに同じ
圏域で運営
しているリ
フシア香川
にも多くの
ご相談が寄
せられてい



地域の皆さまに向けた案内看
板を設置しました



8月31日リフシア松風の地鎮祭を行いました

ます。今後はリフシア松風と力を合
わせ、介護がより多く必要になっ
ても、ご自宅で安心して暮らし続けら
れるよう支援を充実させます。
建物は基本平屋建て(一部2階)
で、周辺のまちなみとの調和にも
配慮。職員の目が自然に行き届く
生活動線を取り入
れ、バス停に隣接し
たアクセスの良い立
地です。また、市内ハ
ザードマップ上で各
災害想定区域に該当
しない場所を選んで
います。
インカム、介護記録
ソフト、ベッドセン
サーなどのICT機器や、清掃食
事準備・ベッドメイクなどを担う
ケアサポーター制度も活用し、職
員が皆さまとの関わりにより心を
配れる環境を整えます。
地域の皆さまや介護・医療関係者
の皆さまにとって、気軽に立ち寄
り、相談できる身近な場所を目指
します。



らいふ通信「ぷちらいふ」 秋号 Vol.83

2026年10月15日(季刊発行)
編集/ぷちらいふ編集室
〒253-0071
神奈川県茅ヶ崎市萩園 2822-1
TEL: 0467-55-5102
FAX: 0467-55-5103
発行/株式会社リフシア

雨の多い夏でし
たが、気付い
たのは秋の訪れ
を感じる季節と
なりました。
ぷちらいふ秋号では、毎
年行っている接遇プレゼ
ンテーション大会とセン
トラルキッチンタンポポ
の特集を行いました。7月
に発売開始した「彩 ca
re meal」の商品開
発へのこだわりや工夫し
たポイントなど、管理栄養
士の食に対する思いをお
伝えできればと思ってお

ります。また、裏面では来
春オープン予定の「リフシ
ア松風」の紹介をしており
ます。次号では工事の進捗
状況などと共に更に詳し
く「リフシア松風特集」と
してお伝えする予定です。
お楽しみに！次号、ぷちら
いふ(冬号)は1月15日発
行予定です。



光



食を通じて一人ひとりの暮らしに寄り添う「タンポポ」

住み慣れた地域で、自分らしく暮らし続けるために

らいいふ通信
ふちらいふ

食を通じて地域の暮らしを支える
タンポポでは、リフシアに限らず他の施設向けの食事づくりに加え、ご自宅でもご利用いただける商品も用意しております。オンラインショップでは「やわらか食弁当」など噛む力、飲み込む力に合わせた商品を取り扱っており、日々の食事の準備を支える選択肢の一つとして、ご本人やご家族にご利用いただけます。
また、認定栄養ケア・ステーションでは、管理栄養士が食事や栄養に関する相談に対応しています。毎日の食事や栄養について気になることがあるれば、専門職に相談できる場として、地域の皆さまをサポートします。

ご自宅での食生活にも寄り添って
タンポポは、食事の製造や商品開発、栄養相談などを通じて、施設で暮らす方にも、ご自宅で暮らす方にも、それぞれの生活に合った食の支援を届けることを目指しています。これからも、食べることを大切にしながら、住み慣れた地域で自分らしく暮らし続けられるよう、日々の食生活に寄り添ってまいります。

それぞれ異なる風味のたれで、お食事の時間に彩りを添えます



おいしさと栄養を大切に、やわらかく食べやすく仕上げました。

食べる喜びをいつまでも
食事は栄養をとるだけでなく、日々の楽しみや人とのつながりにもなる大切な時間です。年齢を重ねると、噛む力や飲み込む力などが変化し、これまでと同じ食事が食べにくくなる場合があります。タンポポでは、普通・介護食に加え、噛む力や飲み込む力に配慮した食事づくりにも取り組んでいます。食べやすさや栄養面はもちろん、おいしく食べる喜びも大切にしながら、一人ひとりの食生活を支えます。

よる栄養相談など、食を通じて地域の皆さまの暮らしを支えています。
株式会社リフシアのセントラルキッチン「タンポポ」は、2014年1月にスタートしました。高齢者施設などで召し上がる食事の製造をはじめ、お身体の状態に配慮した商品の開発や、管理栄養士による栄養相談など、食を通じて地域の皆さまの暮らしを支えています。



衛生管理されたタンポポのセントラルキッチン

管理栄養士のこだわり POINT

- ・盛り付け簡単
- ・温冷どちらも楽しめる
- ・柔らかく飲み込みやすい
- ・彩りがキレイ



メニュー数
14献立 全42種類
料金/A~Dセット各7食入り
¥3,999(税込み・送料別)

“食べる”は毎日欠かせない大切なことです。「今日はおいしそうだな」「いろいろな料理があって楽しい」と感じていただける食事を届けたい。形はそのままに、食感の違いを楽しんでほしい。そんな思いを大切に、タンポポでは一つ一つ手作りで心を込めて、毎日のお食事を安心安全にお届けしています。

詳しくはこちら



ご質問お問い合わせはお気軽に

TEL 0467-38-7315

セントラルキッチン タンポポでは今年7月から 新商品 彩 care meal の販売を開始いたしました。

彩 care meal (いろどりケアミール) とは…

管理栄養士が一から作り上げた、やわらかく食べやすいお食事です。噛む力が弱くなった方にも、毎日のお食事を楽しんでいただきたいという思いから、栄養バランスはもちろん、彩りや風味、メニューの豊富さにもこだわりました。食材の舌ざわりをほどよく残すことで、食べる楽しみを感じていただけるよう工夫しています。素材本来の味わいと食感を活かしながら、しっかりとした味付けに仕上げ、最後まで満足してお召し上がりいただけます。



ピッキング室



仕分け 事業所ごとに袋詰めされた料理を1日分ごとコンテナに詰めて配送しています。

配送車



出荷 茅ヶ崎・藤沢地域の事業所へ冷凍トラックで午前・午後に分けて配送しています。配送温度帯の管理も徹底しています。

調理室



介護食計量 介護食は事業所ごとの食数に分けて計量しています。



介護食調理 おいしい食事をお届けするため、心を込めて丁寧に仕込みを行っています。

パック室



個食パック 皆さまに安心して召し上がっていただけるよう、一つずつ丁寧にパック詰めしています。



冷凍弁当パック 酵素や真空調理法でやわらかく仕上げた食材を、真空包装機でパックし冷凍状態でお客様宅に配送します。