



つるおか

嚥下障害があっても、大事な日の美味しい食事

ハレの日 嚥下食

本研究会は、「すべての人がおいしい食事ができ、楽しく暮らせること」を理想に掲げ、鶴岡市の豊かな食材を使った嚥下食の外出普及を図るため、医療専門職や料理人など多職種との連携による活動を行っています。美味しい「ハレの日の嚥下食」を、ご家族や大事な方と一緒に召し上がりください。

湯野浜温泉保養所 うしお荘



シェフコメント
延味克士

雄大な日本海の景色を眺めながら、新鮮な海の幸と温泉が楽しめる公共の宿。地元鶴岡の旬の食材に心と技を込めてお作りします。

《基本情報》

- ・住所：鶴岡市湯野浜1-1123
- ・電話：0235-75-2715

《特記事項》

- ・嚥下水準：飲み込むことに障害のある方（嚥下食ピラミッド3）
飲み込むことに障害は少なく、噛む力が低下している方（嚥下食ピラミッド4）
- ・ご予算：一泊二食 15,400円（税込）～
- ・ご予約：2週間前まで（対応可能日、アレルギーなどについてご確認ください。）
- ・その他：車いす：トイレ、客室、食事処 対応可

研究会活動に関する問合せ先：鶴岡食材を使った嚥下食を考える研究会

事務局：山形県鶴岡市本町1-7-45（株式会社瀬尾医療連携事務所内）

E-mail:tsurusfken@gmail.com

blanc blanc gastropub(ブランブランガストロパブ)



シェフコメント
五十嵐 督敬

地元の食材を使った料理とワインのお店。
料理ジャンルにとらわれず美味しい料理を
提供しております。

《基本情報》

- ・住所:山形県鶴岡市末広町6-10
- ・電話:080-6036-8869
- ・営業時間:18:00~22:00
- ・定休日:日曜日・不定休

《特記事項》

- ・嚥下水準:飲み込むことに障害は少なく、噛む力が低下している方(嚥下食ピラミッド4)
- ・ご予算 :6,600円(税込)~(3品程度のコース提供・応相談)
- ・ご予約 :1週間前まで(対応可能日、アレルギーなどについてご確認いたします。)
- ・その他 :1階カウンター席、2階テーブル席

La Naturalité(ナチュラリテ)



シェフコメント
遠藤 和彦

野菜が主役のレストランです。
素材を活かしたシンプルな料理と最新調理器具を使った前衛的な料理を提供しております。ご家族・ご友人と一緒に楽しめる料理を作らせていただきます。

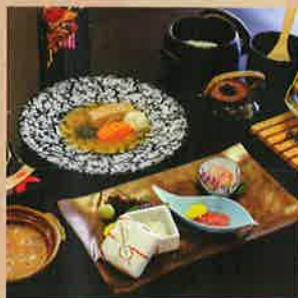
《基本情報》

- ・住所:山形県鶴岡市錦町1-25
- ・電話:070-1143-0308
- ・営業時間:11:00~15:00
18:00~22:00
- ・定休日:月曜日、第1・3日曜日

《特記事項》

- ・嚥下水準:飲み込むことに障害のある方(嚥下食ピラミッド3)
飲み込むことに障害は少なく、噛む力が低下している方(嚥下食ピラミッド4)
- ・ご予算 :4,500円(税込)~(デザートを含む4品程度のコース提供・要相談)
- ・ご予約 :2週間前まで(対応可能日、アレルギーなどについてご確認いたします。)
- ・その他 :トイレ段差あり

日本料理わたなべ



シェフコメント
渡部 賢

自宅で収穫したお米(つや姫)と野菜、庄内の新鮮な食材や手作りの味噌、発酵食品の伝統の味を大切に日本料理を楽しんでいただければ幸いです。お客様に喜んでいただける嚥下食をお作りします。

《基本情報》

- ・住所:山形県鶴岡市野田目字家ノ腰41-2
- ・電話:0235-64-0031
- ・営業期間:11月~3月(冬季限定)
- ・営業時間:11:30~14:00
18:00~21:00
- ・定休日:不定休

《特記事項》

- ・嚥下水準:飲み込むことに障害のある方(嚥下食ピラミッド3)
飲み込むことに障害は少なく、噛む力が低下している方(嚥下食ピラミッド4)
- ・ご予算 :5,500円(税込)~(デザート含む4~5品程度のコース提供・要相談)
- ・ご予約 :2週間前まで(対応可能日、アレルギーなどについてご確認いたします。)
- ・その他 :入口段差あり。移動に介助が必要な方はご相談ください。