

トラストガーデン宝塚通信



ご入居者インタビュー

加瀬道夫、久美子様 ご夫婦

「元気なうちに住み替えないと大変かな」とお考えになり、トラストガーデン宝塚に入居され、早3年が過ぎました。ご入居を決められるまでの話からホームでの暮らしなどをお伺いしました。

池

田市のマンションで暮らされていた当時から、子供がないので将来はホームの入居を考えていらつしやいました。奥さまは、「夫が一人残されたら身の回りのことは、誰が面倒をみてくれるのか」と不安に思っておられたようです。

そんなとき、会員制ホテルのエクシブで縁のあった「リゾートトラスト」が、介護付有料老人ホームを運営、しかも住み慣れた環境に近い「宝塚花屋敷」という場所にあるというので、早速、現地に足を運ばれました。

館

内のゆつたりと落ち着いた雰囲気、何よりアットホームな空気を感じ奥さまは「ここにしよう。」と気持ちがかたかったのですが、ご主人さまは慎重に考えたいと別の老人ホームも見学に行かれたそうです。

その中でも、スタッフや入居者からのあたたかさを感じたことが一番の決め手となりトラストガーデン宝塚へのご入居を決められました。

「ホームでの楽しみはいろいろありますが、フィットネスルームやカラオケなど共用施設で、ほかのご入居者と交流し刺激をもらっています。元気な内に入居しないと十分に楽しめないから、少し早いかなと思っただけ入居して良かった」とお話しいただきました。

暮

らしに慣れはじめた頃に、奥さまが人付き合いに悩まれ、体調を崩した時期もあったそうです。そんな時、看護師をはじめ、スタッフが寄り添ってくれたこと、郵便ポストやお部屋に届けられたご入居者からのお手紙に救われて、今ではすっかり元気になり、「ひとりではない。みんなに支えられて暮らしていることを実感した。次は、新しくご入居された方の力になりたい。」と素敵な笑顔で明るくお話しいただきました。

最

後に、ご入居を検討されている方へのメッセージをうかがいました。「実際に入居するには、荷物の整理や引越して体力もいりません、そして新しい環境に馴染む気力もいりません、これは高齢になれば大変で、負担が大きくなります。私たちも早いかんと思いましたが、決断の間違いはなかったと今、感じています。ホームでの暮らしを楽しむためにも、自分が早いかなと思っただけ入居がベストですよ。」とお話しいただきました。

「宝塚通信 春号」ごあいさつ



支配人 高田 和典

皆様、こんにちは。新しい年を迎え最初の「トラストガーデン宝塚通信」を発行させていただきます。今年も何卒よろしくお願ひ申し上げます。

私どもトラストガーデン宝塚は、昨年の12月でリゾートトラストグループに入り早いもので丸3年を迎えました。リゾートトラストグループの経営理念である「ハイセンス・ハイクオリティ」「エクセレント・ホスピタリティ」を基にしてこの3年間でいろいろな改善・改革を実施させていただきました。レストランの運営をリゾートトラストの直営に変更、フィットネスルームの設置、そしてまだ記憶に新しいと思いますが昨年の大浴場のリニューアル工事などを行いながらよりご入居者にとって暮らしやすい住まいに進化を続けています。これからも「日に新た」を念頭に置き、去年よりも今年がより快適な暮らしになるように、昨日よりも今日がより美味しい食事を食べられるように、そして今日よりも明日がより楽しい生活をおくれるように施設もスタッフも全てが成長していくように取り組んでいきたいと思っております。今年もどんどん新しい取り組みを、この「トラストガーデン宝塚通信」を通じてご紹介させていただきますので、何卒今年もご愛顧をお願い申し上げます。そしてまたお気軽にご見学にお越しください。皆様のお越しをスタッフ一同心よりお待ちしております。

おもてなしの心で「食べる楽しみ」をご入居者の皆様へ。

～トラストガーデン宝塚の新料理長に高橋比年就任～



12月1日より、トラストガーデン宝塚の料理長となった高橋比年(ひとし)さん。

料理長のお考え、思いについてご紹介いたします。

本格派の日本料理人

私は、これまで36年間京都や大阪等の料亭やエタシブ有馬離宮の日本料理レストラン「有馬華暦(はなごよみ)」にて、日本料理の伝統や技術を修業してまいりました。

トラストガーデン宝塚の皆様は、舌も大変肥えていらっしゃると思います。毎日の食事のなかで、皆様のお好みに全てご満足いただくのは難しいことと思いま

すが、それだけに今とてもやりがいを感じております。

毎日レストランの味を

日々の食事では、まずは徹底した衛生管理はもちろんのこと、仕入先や新鮮な食材の選別に努め、食の基本となる安心安全を確保しています。

そしてその上で、素材や技術にこだわったレストランのような料理を、毎日でも食べたくなるような飽きのこない日常的な食事にアレンジしています。

食感と旨味のコツ

米は、良質なものを使用し、その中で



洋朝食



昼食



夕食



夕食

も細かい米と大きい米をブレンドすることで、炊飯中に米が踊り、相乗効果で米が美味しく炊き上がります。ワンポイントの工夫で食べたときの食感がとても良くなります。

献立には1日の塩分制限が設けられているため、出汁を良く効かせて塩分を緩和しております。塩分が低くても出汁がよく効いているので旨みを出すことが出来るのです。

目で美しく、口で美味しく。

盛り付けについては、彩を考えるのは勿論、高輪の方が多いため、見た目も崩さず食べやすいようにカットするなどの工夫に細心の注意を払っております。どれだけ色彩豊かに盛り付けても、召し上がる方々が食べ辛くはご満足

していただけないのではと考えております。

その他にも、旬の味覚を取り入れながら、皆様のご健康を考えたバランスの良い食事や、目で見て美しく、口に運んで美味しい食事、また、四季折々のイベントの際には、ご家庭ではなかなか作れないような本格的な特別料理にも腕をふるってまいります。



スペシャルメニュー

皆様へのメッセージ

リゾートトラストグループをはじめ今まで培ってきた経験を活かし、日本料理のみならず、皆様のご要望に応え、様々な工夫を凝らしてまいります。皆様の毎日がより豊かに彩られますよう、「ご入居者様から喜んでいただけること」を常に考え心を込めて努めます。