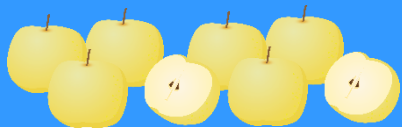
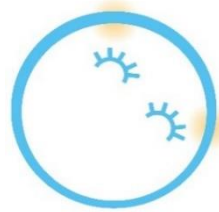


すかはらライフケア通信



発行 菅原建設株式会社ライフケア事業部 Vol.15



消費税10%がいよいよ迫ってきました。景気対策など色々話題となっていますね。その中でも、キャッシュレス決済の還元が気になっています。最大で5%のポイント還元となりますので決済方法をキャッシュレスにするかしないかは大きな差になりますよね。高齢者に優しくないのでは???と疑問視されていましたが、そうでもないようです。裏面にコラムとして記載してありますのでご覧いただければと思います。

商品紹介 アットグリップ

アットグリップ AT-C-E1050



ATTOGRIP
アットグリップ

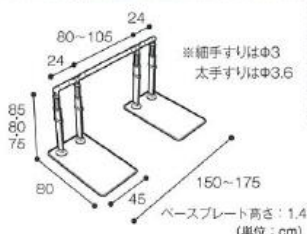
工事不要! あっという間に手すりを設置

伸縮手すりタイプ

AT-C-930よりも +12cm

最小80cm ~ 最大105cm まで
無段階で伸縮可能

3段階など
長いアプローチに



様々なシーンに対応できます

45cm までの段差に対応



ポーチ部分は 2 段もしくは 3 段の段差が多いので上下首振り機能で無段階に調節できます。

45cm まで
対応

障害物がある動線に対応



設置したい場所が真っ直ぐとは限りません。そんなときに、左右にも首振り機能があるので、利用者が使いやすい場所に設置できます。



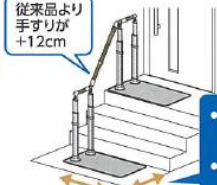
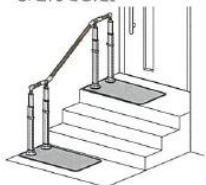
左右に 45°ずつまで首振りできます。

<福祉用具貸与/介護予防福祉用具貸与対象品>

AT-C-E1050なら、こんなメリットも!!

AT-C-930の場合、階段3段では手すりを真っすぐにしか設置できませんでした。

+12cm伸びたので、階段3段でも手すりの角度を揃って設置できます。



- 伸びた分、横にずらして角度をつけられます。
- 手すりを仮固定のまま位置調整が行えます。

事例



リフォーム:約5年
階段奥行:60cm
豪雪地域のため風除室前に設置

設置事例



消費税対策に必須のキャッシュレス決済 高齢者利用率増加

ここ最近、高齢者の中でキャッシュレス決済（電子マネーなど）が広がっているのはご存知でしょうか。高齢者は「現金主義」というイメージの逆の動きとなっています。それを裏付けるかのようなデータもあり、70歳以上の電子マネー平均利用額が直近5年間で「87%」も増えており、伸び率にすると全世代の平均伸び率の「58%」を上回っています。

キャッシュレス決済が増えている理由については、子ども世代が、親（高齢者）に勧めているという背景があります。キャッシュレス決済をしていない高齢者の場合だと、買い物などをする際は、必ず一度は銀行に行き、現金を引き出す必要があります。しかし、高齢者の多くは、何度も行くのが大変（面倒）なので、一度に多くの現金を引き出す傾向にあります。1回の引き出す額が「10万前後」「年金全て」という高齢者の方は結構いました。理由はやはり「何度も行くのが大変」というのが圧倒的でした。

そういった苦勞を知っている子どもが、親にキャッシュレス決済を勧める傾向にあります。

また、最近では高齢者を狙った詐欺事件も多発しているため、そういった詐欺事件からも守る意味でも勧めているといえます。



旬なレシピ!!

やみつきトマト麻婆丼

介護の現場で健康に関する話題は多いのではないのでしょうか。菅原ライフ通信では旬な食材を使ったレシピを紹介しております。健康管理は食にあり!! 美味しい旬な食材を使い季節感と一緒に味わいましょう♪



トマトの旬はいつ?

トマトは夏のイメージですが、品種によって旬となる季節はバラバラなようです。



【材料】（2人分）

ごま油	大きさ 1
トマト	中 2個 220~250g
長ねぎ（みじん切り）	さじ 2
しょうが（みじん切り）	少 1片分
豚ひき肉	150g
温かいご飯	丼 2杯分

【A】…ベース調味料

鶏がらスープの素	小さじ 1/3
みそ	大きさ 1
豆板醤	小さじ 1/3~1/2
酒	大きさ 2
しょうゆ	小さじ 2
砂糖	大きさ 1/2
片栗粉	小さじ 2/3

【作り方】

- 1 【A】は混ぜ合わせておく。トマトはやや大きめのひと口大のざく切りにする。
- 2 フライパンにごま油を入れて、すぐに長ねぎ、しょうがを加えて中火で焦がさないように炒める。
- 3 肉の色が変わってきたらトマトを加えて炒め合わせ蓋をして弱めの中火で1~2分蒸し焼きにする。
- 5 【A】をもう一度混ぜて加えて火を強め、1~2分煮るように加熱する。
火を止め、（分量外）を少々加える。
- 6 丼にご飯を盛り、<5>をかける。

【コツ・ポイント】

長ねぎとしょうがは、焦がさないように炒めることが香りよく仕上げるポイントです。トマトの皮が気になる場合は、切る前に皮を湯むきしてから使ってください。豆板醤の分量は、お好みの辛さに合わせて調節してください。

