

# 2026.1.7 『 今月のアップライブリーニュース 』

## ランチ de ミーティング

### 【会社全体からのお話し】

#### (1) 年始のご挨拶

新年明けましておめでとうございます。

旧年中は大変お世話になり感謝申し上げます。

本年も引き続き何卒よろしくお願ひいたします。

#### (2) キャンセルについて

お出かけ行事など、キャンセルの規約について改めてご確認ください。

- ・ 3 営業日前迄 50%
- ・ 2 営業日前迄 70%
- ・ 前日・当日 100%

対象は、「お出かけ企画」「サロン行事の、材料費や食事代など現金が発生する企画」

#### (3) ランチ送迎について

カルチャーに合わせた、定時の送迎サービスですが、午前のカルチャーの帰り、午後のカルチャーの

お迎え（13：00 スタートの麻雀、13：30 スタートのカルチャー）の間に、ランチ時間に合わせた送迎サービスも行っておりましたが、時間的な余裕を持つことが出来ず、送迎の運転に焦りが生じたり、皆様の安心安全を確保できにくい状況です。

ランチを召し上がっていただくという、大変ありがたいご要望ですが、大変申し訳ございませんが、2026年2月以降は、廃止とさせていただきます。

何卒、ご理解いただけますようよろしくお願ひ申し上げます。

#### (4) アップライブリーのサービスのご提供に関する大切なお知らせ

発足当初より、「充実」と「安心」の二本柱を掲げ活動して参りました。

「充実」の分野に属する、サロン活動＝カルチャーやイベント、お出かけ企画など、皆様にはアクティブな毎日を過ごしていただいております。

この活動は、皆様が心身ともに健康を維持していただくという目的と、たくさんの仲間やスタッフと交流を持ち、いきいき過ごしていただくという目的です。

角度を変えて見てみると、『介護予防』にもつながっていると認識いたしております。

「安心」の分野といたしまして、皆様のお困りごとやご不安なことを、出来るだけ解決して差し上げる存在として、努力しております。

サポートの内容は多岐にわたりますが、その中で、『緊急サポート』という大変重要な分

野がございます。

『緊急サポート』は、365日24時間、いつでもご連絡が入るとサポートさせていただくという趣旨の内容でございます。

会社として、このサポートがどこまで健全に続けていけるかを真摯に検討いたしました。

多方面の各専門機関の方々からの助言がありました。一刻一秒を争う状況、命に係わる状況

など、医療の専門家でさえも、難しい対応になることがあるということ。

私たちが関わることによって、助かる命が助からないこともあるということ。

本当に深刻なレベルで、慎重に対処すべきであるということ。

そのような、助言を踏まえて、じっくりと考えました。

現在のスタッフの人員の状況、そして医療判断をしなければならない場面が想定されること、

また医療行為に近いサポートが発生する場合が考えられるなど、

正直に申し上げて、盤石な体制が確立されていない今の段階では、『緊急サポート』 を謳

うことは、

おそらく対応出来ないケースが想定できる（つまり出来ない）ことを、「出来る」と言っ

てお約束する訳には参りません。

大変心苦しい結論となりましたが、『緊急サポート』 につきましては、

2026年（令和8年1月末）を持ちまして、サービスを廃止させていただくことになりました。

た。

ただし、サロン営業時間内の 『緊急サポート』 につきましては、そのまま従来通り対応

させていただきます。（医療的判断が必要なサポートにつきましては、対応が出来かねま

す)

そこで、休日、早朝夜間に体調面に異変があった場合には、救急車 をよんでください。

後程、城谷から救急車の手配などについてお話しさせていただきます。

入院に至った場合や、その後の回復途上における サポートにつきましては、通常通りご依頼にお応えさせていただきます。

実際に、緊急時を乗り越えた後、必要な物の調達や、退院後の診察の同行、ご自宅内での生活面のサポート、遠方にお住いのご家族へのレポートなど、ご要望に応じて臨機応変にサポートさせていただくことが可能です。

緊急時は、病気だけではなく、その他突然のアクシデントも予告なく出くわすことがあります。

諸機関、ご家族様と連携を組んで、アップライブリーが出来る最善のサポートをご提供したいと考えております。

(5) 今月のこの指とまれ企画

ランチでミーティングご参加の方限定

愛媛生まれのプレミアム柑橘

## 『愛媛 紅マドンナ（高級）』のご案内

紅まどんな（べにマドンナ）は、愛媛県生まれのオリジナル柑橘で、ゼリーのようにとろける食感と溢れる果汁、濃厚な甘みと程よい酸味、そして薄皮ごと食べられる手軽さが最大の特徴です。「樹になるゼリー」とも呼ばれ、デリケートな薄い皮（外皮と内皮）のため、包丁でカットして食べるのがおすすめです。

12月ハーブティーの講座の「穂森美香先生」からご紹介いただきました。スタッフも食べてみましたが、“ゼリーのよう！”と絶品のミカンです。

1kg 1,660円 500g 830円

