

石川県の福祉施設

経営者様・施設ご担当者様

食堂運営における

人手と経費の削減を

自信をもってご提案いたします！



TEL.076-268-5111 FAX.076-268-5193

施設様からよく聞くお悩み

- ✓ 食事提供にかかる負担が重く、職員がすぐに辞めてしまう
- ✓ 美味しい食事を作る調理人採用が大変
- ✓ 毎日の食事の献立づくりが大変
- ✓ 調理・食材買出しの手間を減らしたい
- ✓ 今の食事の塩分や栄養バランスが気になる
- ✓ 食材ロスが出てしまって管理が大変
- ✓ 月々の人件費、水道光熱費を減らしたい
- ✓ 小スペースの厨房でももっと美味しい食事を出したい
- ✓ 食事にかかるゴミの廃棄コストを減らしたい
- ✓ 利用者様には温かくて美味しい食事を食べてもらいたい

どうしたらいいかな。。。



そのお悩み、わたしたちが解決します！

一膳のクッキングサポートでは、バリエーション豊かなスタイルでお食事を提供いたします！

温めるだけの簡単調理の**チルドパックタイプ**、すぐに食べられて片付け不要の**お弁当タイプ**、新鮮素材でリーズナブルな**食材タイプ**と施設様のご要望に合わせたスタイルにてお届けが可能です。

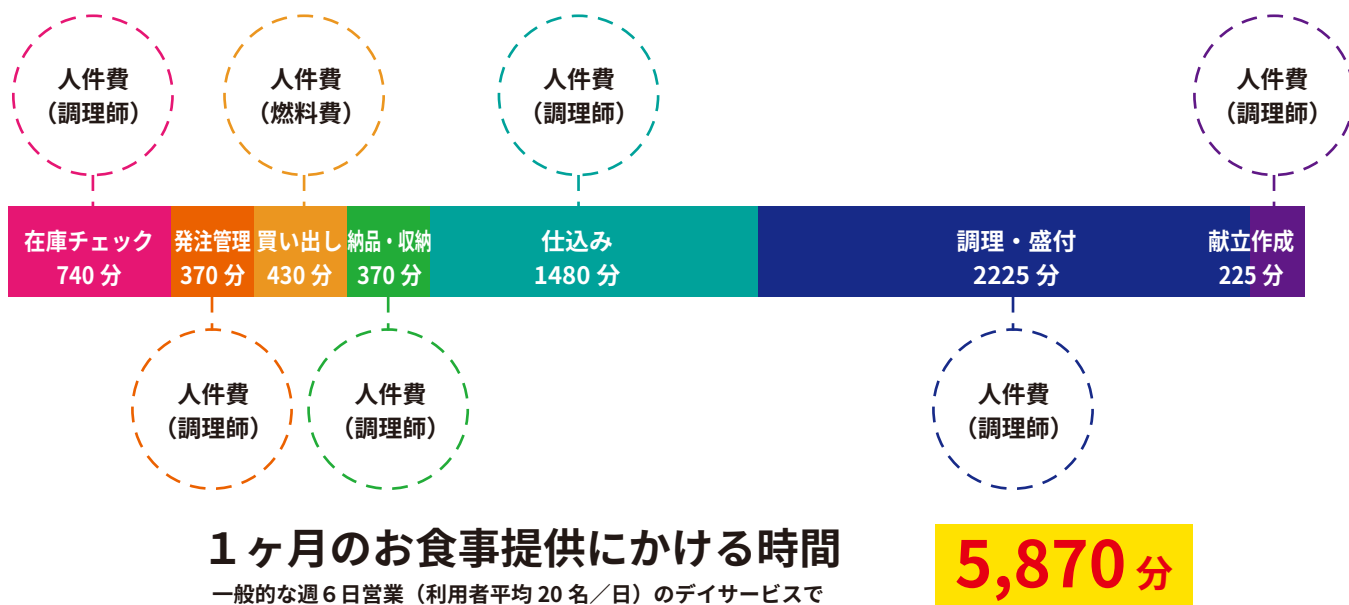


利用者様へのサービスはそのままに、 食事を改善し施設運営の利益を確保！

介護保険制度の改定により、高齢者介護福祉施設（デイサービス、老人ホーム等）の運営は利益確保が難しくなっております。

そこで一膳では、介護サービスの部分はそのままで、お食事を改善することによって施設運営の利益確保をお手伝いしたいと考えております。

『クッキングサポート』なら大きな厨房設備や調理のための人手が不要になるので、調理の質はそのままにコスト削減ができます。是非、施設の食材サービス『クッキングサポート』の導入をご検討下さい。



**約 1/4 に
時間短縮**



**クッキングサポートを導入で
1ヶ月たったの 1,355分**

一膳のクッキングサポートがとっても お得な理由！

お食事を見直して介護福祉施設（デイサービス、老人ホーム等）運営の利益を改善。

スタッフの定着率アップと無料で試せて続けやすい料金定額制！

現状の調理スタッフの定着率はいかがでしょうか？

もし定着率でお悩みの方でしたら、その原因はスタッフの負担が大きい変動制シフトにあるのではないのでしょうか？

そこで一膳がおススメするのは、クッキングサポートのクックチル惣菜「チルドパック」とレンジ対応で温めができる「お弁当」です。

例えば、土曜日・日曜日・祝日にクッキングサポートを利用したら、電子レンジで温めて盛り付けをするだけでお食事の準備完了なので、スタッフは1名でも大丈夫！そうすると、交代で土曜日・日曜日・祝日に公休をとれるので、スタッフの働きやすい環境になります！

お食事を見直すことで、時間を効率よく使えるだけでなく、余分な人件費を削減できるのです。さらに働きやすい職場環境にスタッフの満足度が高まり、定着率も上がるといううれしい効果も期待できます！

一膳のクッキングサポートは美味しい食事と分かりやすい料金体系に自信を持っています。

まずは一度、無料のクックチル惣菜「チルドパック」、レンジ対応の「お弁当」をご試食ください！

そしてご不明な点がございましたらなんなりとご相談ください。サービス、味、価格にご満足いただけてから導入を検討していただければ幸いです。



わかりやすい料金定額制：1日当たり 1,050 円より（価格は一例）



350 円～



350 円～



350 円～

一膳のクッキングサポートの 5つのこだわり！

あつあつの美味しさ

01

美味しさの感じる感覚のひとつに、「温度」があります。できたてのような温かさで召し上がっていただくことで、利用者様の喜びと笑顔を頂戴したいのです。

安全で安心な食事と施設の安全性向上

02

金沢市版 HACCP 認証工場にて高度衛生管理の下、お食事をお作りしています。すべてを弊社セントラルキッチンで製造することにより、下処理等の不衛生な作業が施設様で行う必要がなく食中毒リスクの軽減と廃棄の削減が可能です。

安定した味付けに塩分調整などもおまかせ

03

弊社熟練の調理人がお作りしますので、味付けが安定します。また管理栄養士・栄養士がグループ内6人在籍していますので、塩分調整などもお任せください。

ロスなく効率的で経済的

04

必要食数でのご提供、ご請求なのでロスがなく、経済的な運営が可能です。また調理・盛付・配膳まで 1.5 時間と短時間でのご提供が可能なので効率的です。

人件費の節約

05

調理等に関わる人数が 1.5 人工なので人件費を節約しながら、スタッフ様にとって働きやすい職場にできます。

クッキングサポート・膳サービスと 同業他社さまとの違いって？

	自社調理	冷凍調理食材	一膳 クッキングサポート チルドパック	一膳 介護施設向け お弁当	クオリティランチ 膳サービス 食材・レシピ
使用食材	業務スーパーなどに依存（国産・海外） 	原料費の高騰で海外産・冷凍食材を多用 	スケールメリットを活かした仕入れにより、良品質の食材を使用 	スケールメリットを活かした仕入れにより、良品質の食材を使用 	スケールメリットを活かした仕入れにより、良品質の食材を使用
味付け	地元の味付け（ただし調理員に依存する） 	万人向けの平均的な味付け 	地元の味わいでの調理となり、利用者に親しみのある味付け 	地元の味わいでの調理となり、利用者に親しみのある味付け 	地元の味わいでの調理となり、利用者に親しみのある味付け
配送対応	（配送なし） 	宅配便のため、細かな対応は不可 	自社配送にて対応細やかなご要望もお聞きできます 	自社配送にて対応細やかなご要望もお聞きできます 	自社配送にて対応細やかなご要望もお聞きできます
献立内容	施設様の体制により変動 	一部選択可能 	管理栄養士によるバランスのとれた献立を提供 	管理栄養士によるバランスのとれた献立を提供 	管理栄養士によるバランスのとれた献立を提供
注文ロット	適切な食数を購入できるが、食材ロスが発生と買い出しに時間が必要 	10食以上が多い（少数注文だと配送費負担など） 	20食より可能（ロスが出ず、時間もとられない） 	1日1食から可能（ロスがなく、すぐに食事が可能） 	1日9食から可能
発注締切	（特になし） 	7日～10日ほど前に締切 	前々日13時まで 	前日13時まで 	前々日13時まで
個別対応食	可能ではあるが、手間が掛かる 	ムース ○ アレルギー ○ など柔軟 	きざみ ○ アレルギー △ 必要に応じて対応可能（応相談） 	きざみ ○ アレルギー △ 必要に応じて対応可能（応相談） 	施設様での対応となります
コスト	食材費・人件費に調理時間などがかり最も高い 	小規模施設では、発送費等の負担で高つく 	1日当たり1,050円より時短ができ、ロスや廃棄が削減 	1食当たり410～560円ロス・廃棄無し、時間の節約が可能 	1日当たり600円～ロス・廃棄無し、時間の節約が可能

施設の状況に応じてサービスの切り替えが可能だから、利用者数の増減に対応できます。

ご注文からお届け・お食事 までのながれ

チルドパック

お弁当

食材・レシピ

ご注文

前々日 **13** 時まで

前日 **13** 時まで

前々日 **13** 時まで

製造



加熱調理したものを真空パックします。



加熱調理後の食材を冷却するチラー式真空冷却機。



ご注文に応じた分量の品物をカット・小分けします。



真空パック後、チラー式水槽にて急速冷却。



金属探知機により、微細な金属も発見できます。



野菜・魚は別工場にて対応しています。

お届け



真空パックした食材は、保冷剤を入れた発泡にてお届け。



お一つから注文を承ります。



日毎・食事毎に分別されています。

お食事



温めるだけで、簡単に食事の準備ができます。



届いたお弁当は、すぐに食れるので、準備時間は不要。



レシピがあるから調理もスムーズに行えます。

よくあるご質問

FAQ

Q お食事は冷蔵ですか？冷凍ですか？

チルドパックは冷蔵保管。お弁当は涼しい場所で常温保管（夏季は冷蔵庫推奨）。

Q 温め方法は電子レンジですか？スチームコンベクションは使用可能でしょうか？

お弁当の場合、電子レンジ対応容器となります。チルドパックの場合、スチームコンベクションをご利用いただきますとよりおいしいお食事となります（電子レンジも対応可能）。詳細の温め方法、時間等については弊社スタッフへお気軽にご相談ください。

Q 刻み食、禁食、アレルギーへの対応はしてもらえますか？

刻み食は対応可能です。1食あたりの金額は以下の通りです。

チルドパック・50円増し お弁当・20円増し

禁食の対応も可能です。塩分制限や糖尿病食についてもお気軽にご相談ください。アレルギー対応は現在はありません。ご了承ください。

Q 注文方法について教えてください。

FAXでのご注文となります（所定のご注文用紙をお渡しさせていただきます）。2週間分の予定数をご注文いただきます。

Q 最低何食から注文可能ですか？

お弁当の場合、1施設様1食から。チルドパックの場合、1施設様20食から。食材の場合は、1施設様9食から承ります。施設のオープン時など、初期の時点で食数に変動がある場合など柔軟に対応いたします。

Q 食数変更（追加・キャンセル）はいつまで可能ですか？

お弁当の場合、前日13時まで。チルドパックの場合、前々日13時まで。食材の場合、前々日13時までにご連絡ください。

Q 献立表はいつもらえますか？

献立表は、1週間単位での表示となっております。お召し上がりの前週にお客様のお手元へお届けいたします。

Q 配送費は別途有料ですか？

基本的には送料込みの価格でのご提供です（ただし、地域や食数によっては別途配送費を頂戴する場合がございます）。

会社案内

PROFILE

概要

会社名	株式会社 一膳	所在地	■本社／工場 石川県金沢市専光寺町そ87番地 TEL.076-268-5111 FAX.076-268-5193
資本金	1,000万円(2010年4月現在)		■金沢北営業所 石川県金沢市二日市町へ157 TEL.076-257-1539 FAX.076-257-1939
役員	代表取締役 越田 一 専務取締役 越田 聖代		■白山営業所 石川県白山市倉光8丁目59 TEL.076-275-5112 FAX.076-275-5169
売上高	10億円(2014年5月現在)		■小松営業所 石川県小松市有明町28番地 TEL.0761-46-6080 FAX.0761-46-6079
業務内容	事業所向け給食弁当の製造・販売 福祉施設向け食事の製造・販売 食堂運営事業 炊き上がりご飯・寿司飯の販売 オリジナル金沢カレー・オリジナル 珈琲・オリジナルパンの販売	従業員	約170名
		取引銀行	北國銀行 大徳支店 北陸銀行 大徳支店

沿革

一膳 12,000食/日配 ジョイフル 3,500食/日配 グループ合計 20,000食/日配 (平成27年11月現在)

平成12年 4月	金沢市畝田西3-165-2にて「弁当の一膳」を個人創業	平成23年 5月 6月 10月	金沢市専光寺町そ87番地へ工場移転 コープいしかわ夕食宅配弁当の受託製造開始 3S-HACCP認証取得(アジアHACCP協会認定)
平成14年 9月	金沢市大野町4丁目カ3番1へ工場移転	平成24年 7月	会議用弁当専門店「金澤 花ぜん」オープン 金澤カレー専門店「カレーの一膳屋」として オリジナル金沢カレーの販売開始
平成15年 6月	有限会社一膳に組織変更	11月	小松市有明町28番地にて小松営業所を設立
平成17年 9月	松任市(現白山市)村井町101番地2にて 白山営業所を設立	平成25年 8月 9月 10月	社団法人日本惣菜協会に加盟 オリジナルパン「焼きたてくらぶ」販売開始 金沢市版HACCP認証を取得
平成18年 7月	合資会社吟シャリ館と業務提携(3,000食/日配) クオリティランチグループを創設	平成26年 5月	株式会社ジョイフルを設立 (グループ合計14,500食) 有限会社ジョイフルより営業権の譲渡を受ける 株式会社コスモ・フーズシステム、株式会社高野 商店がクオリティランチグループ共同仕入関連 企業となる 株式会社高野商店より宅配弁当事業を(株)ジョイ フルが引き継ぐ
平成19年 4月	合資会社吟シャリ館との合併に伴い、 株式会社一膳に組織変更(4,500食/日配)	10月	
平成20年 2月	株式会社一膳小松新規設立(クオリティランチ グループ姉妹店)	12月	
4月	株式会社クオリティランチを設立		
平成21年 2月	株式会社一膳小松と合併し、白山市村井町 101番2にて白山営業所として拡大統合 (5,200食/日配)	平成27年 1月	「加賀の弁当」より宅配弁当事業を(株)ジョイフル が引き継ぎ、加賀市合河町ホ118番地にて 加賀営業所を設立(グループ合計16,000食/日配)
3月	金沢市二日市町へ157(一膳北支店旧製造 工場)にて、株式会社クオリティランチが カット野菜工場を設立	8月 10月	金沢市食品衛生優良施設として表彰を受賞 株式取得により有限会社金沢ランチを子会社化 する 有限会社金沢ランチにより株式会社メルシー ナガタ(2,000食/日配)の全株式取得、 クオリティランチグループに新規加盟
10月	宇野気給食事業協同組合と業務提携		
平成22年 3月	株式会社PFUライフエージェンシの給食弁 当部門廃止に伴いお客様を引き継ぐ		
5月	有限会社金沢ランチと業務提携 (グループ合計9,700食/日配)		

【福祉施設様限定】 ご試食のお申込みはこちらから

ご試食をご希望の際は、下記必要事項をご記入の上、FAX もしくはお電話ください。

特別養護老人保健施設・老人保健施設・グループホーム
サービス付高齢者住宅・有料老人ホーム・障がい者施設
様など向け食事提供サービス



チルドパックタイプでの導入をご希望の方は
3食分無料お試しをご利用ください。

WEB 特典
無料試食ご希望の方は

ご希望の場合は「○」をお書きいただき、下記までFAX送信ください

無料お試しを申込み

デイサービス・デイケア様など向け食事提供サービス



お弁当タイプでの導入をご希望の方は
1日分無料お試し (昼食限定) をご利用ください。

WEB 特典
無料試食ご希望の方は

ご希望の場合は「○」をお書きいただき、下記までFAX送信ください

無料お試しを申込み

御社名

ご担当者

ご住所

電話・FAX

FAX:076-268-5193