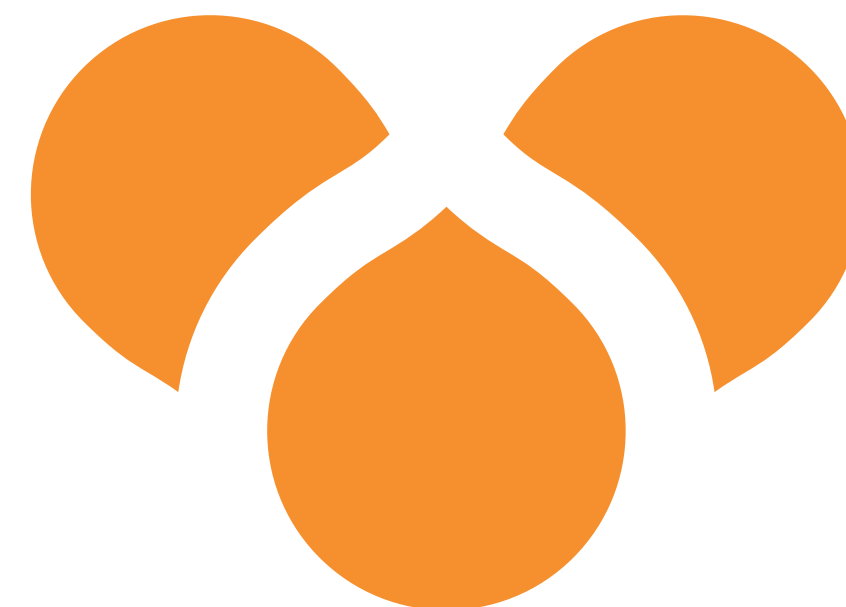


しょうげつフードサービス 会社案内



Quality of life,
health,safety,and stylish!



しょうげつフードサービス株式会社

岩手県紫波郡矢巾町大字広宮沢1-281 〒028-3621
TEL:019(656)9168 FAX:019(656)9169
<https://www.shogetsu-food.co.jp/>



しょうげつの スピリット

安心・安全・栄養面で健康を支え
時短と経費節減にお応えする
私たちは“食”のスペシャリストです。

Quality of life,
health,safety,and stylish!

1

新しい“食”の提供へのこだわり

手作りにこだわり、楽しめる“食”を演出します。
専任の栄養士により、旬の食材を取入れた和食中心の日替りの献立を
ご提案します。もちろん、高齢者の健康に配慮したメニュープランです。



2

コストダウンと時短の実現に

調理済み食材を納入するため、調理専属スタッフは不要。
食事に係る経費(人件費・水道光熱費など)を削減できます。



※その他、各施設の状況に応じて相談を承ります。

調理済み食材を
パックにてお届け
しょうげつフードサービス

惣菜を湯煎し
食器に盛り付け
貴施設のスタッフさま

炊いたご飯とみそ汁
を合わせて提供
貴社のスタッフさま

お食事提供
までの流れ

3

外出行事やイベント食のお弁当

年間予定に沿った大きな行事や外出行事における
お花見や会合などご要望にお応えする特別セットをご用意いたします。

4

万全のサポート体制

専門スタッフによる定期訪問でご相談やご要望にお応えします。
高齢者に特化したメニュープランや栄養相談もお受けいたします。



※写真はイメージです

施設向け食事提供サービス

私どもは健康と安全性、クオリティにこだわった料理を多彩な
献立とバリエーションでバランスよく提供しております。

また、数々の実績と経験から得たノウハウを基に
貴施設におけるお食事に関するご相談にも
応じております。



施設向け食事提供 サービス

『安全・味・価格・提案』→ソリューション
貴施設の運営を『食』の分野からバックアップいたします。
いままでにない食事サービスをご堪能ください。

Meal Service for Welfare

「食」への
こだわり

おいしい・あんぜん・ぬくもり

飽きのこない和食中心の日替わりメニューをご提供いたします。
献立プランは、専任の栄養士が作成。
徹底した品質管理のもと、クックチルで
加工し、真空パックで安全をお届けします。



食材
真空パック



“食”のプロならではの企画・提案力

導入初期には盛付のデモンストレーション等も実施します。また、季節に応じた
行事食の提案など、飽きさせない『食の魅力』を創出。これらに加え、弊社の専門
スタッフによる定期訪問で問題点やご要望に対応し、徹底サポートいたします。

主な調理室
の設備



スチームコンベクションオーブン



回転窯



ブラストチラー



真空包装機

“食べて美味しいと感じる”
ことの大切さをお届けしています。

会社概要

Corporate Profile

社名	しょうげつフードサービス株式会社
設立	平成20年8月8日
資本金	250万円
代表者	村井 智紀
従業員数	80名
所在地	〒028-3621 紫波郡矢巾町大字広宮沢第1地割281番

事業内容

高齢者施設厨房受託事業
[高齢者住宅(高専賃等)有料老人ホーム]
通所系施設専用食事サービス[ディサービス]
その他 フードサプライ事業

〈1,600食/1日〉

施設向け食事提供 サービス

Meal Service for Welfare

- ◎献立や栄養面の管理軽減。
- ◎厨房設備、専任スタッフ不要。
- ◎食材調達、食品ロスなし。
- ◎食品の安全性、経営面でも安心。

温めて、盛り付けるだけ。経験のない方でも安心。

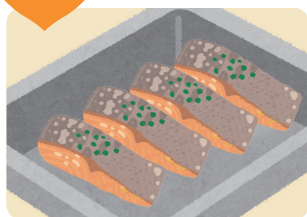
真空
調理

湯煎(解凍)もしくは
スチコンで温める



移しかえ
(効率化)

バットなどに移しかえ
ると効率があアップ



盛りつけ

お皿や食器に
盛りつけます



完成

ご飯やお味噌汁を
加えて完成です



経費を比較してみました。

現場調理の場合／30床

人件費	¥574,000
食材費	¥720,000
水道光熱費	¥85,000
その他衛生費など	¥88,000
合計	¥1,467,000

人件費・
光熱費など
大幅に削減!



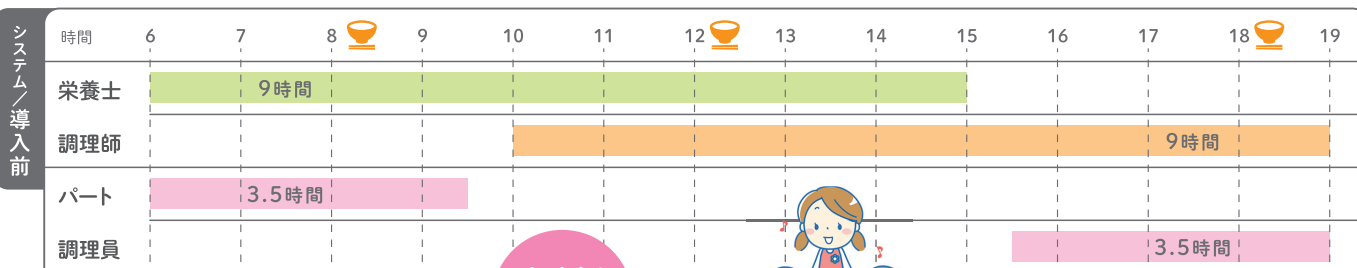
しょうげつの場合／30床

※弊社のお客様の平均的なケースであり、必ずしもこの限りではございません。

人件費	¥360,000
食材費	弊社パック ¥738,000
その他食材(米・牛乳など)	¥95,000
水道光熱費	¥50,000
その他衛生費など	¥52,000
合計	¥1,295,000

※現場での調理行為が簡素化されるため人件費・光熱費などが大幅に削減ができます。 ※業務委託をしている場合には削減額が大きくなります。

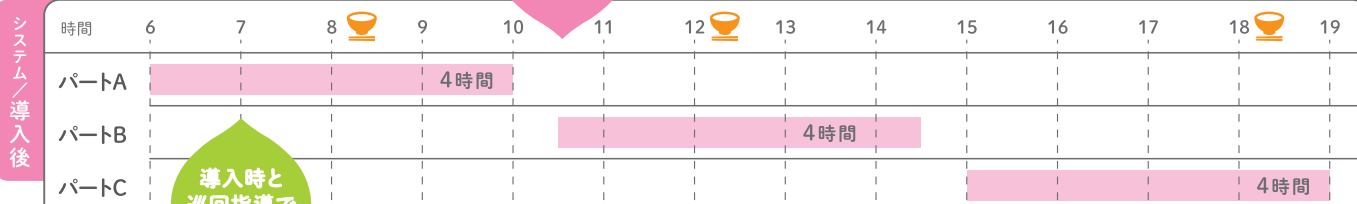
人件費、就業時間の削減へ。



パートさん
だけで可能
です



(社員さんの働き方改革に!)



導入時と
巡回指導で
バックアップ

弊社のお客様の平均的なケースであり、必ずしもこの限りではございません。