

献立、オーダーメイド

施設に合わせ提案

セプト



刑部聡社長

2008年に創業した
介護・福祉給食のセプト



▲施設で実際に提供されている食事の一例



▲こだわりのデザートも好評

（東京都墨田区）は現在、だわる盛り付けなど、同12カ所の介護施設・障害社の一手間を惜しまない者施設で給食提供を行っている。施設の考え方や利用者・入居者の嗜好などを取り入れ、地域の特性を考慮したオーダーメイドの献立を組むのが同社の方針。飾り葉にもこだわり、契約形式には売価契約の2種類があり、介護「生産者の顔が見えること」で安心できる」（刑部社長）人件費にと野菜や米の一部を分けて結ぶ委託契約が多く、野菜は朝に収穫したもの、夕方には納品され、その日の夜や翌日の食事に使われている。

システム化することで人件費などを抑えて間接費を削減し、価格面での競争力を持たせている。1人あたり3食で約700円から契約でき、デイサービスならば昼食とおやつで350円程度から契約可能だ。

味や食材の安全にもこだわり、刑部聡社長自ら全国を行脚し、農家と直に契約を結ぶ。食事は同社の厨房スタッフが食材を使って作り出したものを提供。イベント食にも対応しているほか、バリエーション豊富なデザートで喫食者には毎日のおやつへの飽きを感じさせない。HACCPに基づいた衛生

薬膳料理も提供開始予定

魚は一般的に水揚げ後すぐに冷凍され、1度解凍して骨抜きされ、再度冷凍された後に出る。荷されるが、同社では骨抜き後、チルド状態で仕入れを行う。冷凍と解凍の回数を減らすことで冷凍焼けやうま味成分の抜け出しを極力減らし、魚そのものの味をより楽しめるよう工夫している。

管理を行い、安全で美味しい食事を提供すること。また、将来的には施設の利用者を楽しませるために演歌や舞踊、三味線などレクリエーションを行う部署も作りたいと考えて「食事だけでなく見た目からデザインにも可能な限りこだわりたい」としている。「担当施設数が増えるも現在の方針を変えることは無い」と強い意志を見せる。サービス対象地域は現在関東のみだが、随時全国に拡大して



▲盛り付けの手間も惜しまない（写真は釜飯風井）

を創設していきたい」（刑部社長）としている。