

料金後納
ゆうメール

人手不足や**経費節減**にお悩みの
介護福祉施設経営者様・施設長様へ

「お客様の「おいしい」を目指して奮闘中…！」

高齢者向け食事宅配でおなじみ、優食の福祉施設向け給食

優食の介護給食

2日間

無料試食サービスのご案内

お客様からお喜びいただき！

高齢者向け配食 倉敷市内実績NO1

地元岡山の介護福祉施設様



全力応援宣言！！！！

地元倉敷で**700**人以上の高齢者様宅へお食事を届ける優食が介護施設様への食事宅配スタート！

優食

介護施設様の**人手不足**、**経費節減**のお悩み解決は
私たち**優食**にお任せください！

◆地元だから出来るこまやかなサービスと味には絶対の自信があります！

「うちの悩みが解決できるって、ほんと？」

⇒**本当です！詳しくはWEBで！**

倉敷 優食 介護給食

検索

TEL :086-444-2779 FAX :086-444-2783

<発行人> 株式会社優食 〒712-8063 岡山県倉敷市水島南幸町6-2

こんなお悩みをお持ちではありませんか？

施設様からよく聞くお悩み

- ✓ **職員の離職、人手不足が大きな課題。**
職員の負担をなんとか減らしてあげたい。
- ✓ **現在、食事は委託業者に任せているがコストが高くなっている。**
食事の質も正直…。
- ✓ **新規で施設オープン予定だが厨房設備投資を極力抑え、経費節減したい。**
- ✓ **美味しい食事を作れる調理スタッフ採用が大変。**
- ✓ **毎日の食事の献立づくりが大変。**
- ✓ **毎日の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。**



そのお悩み
私たち**優食**にお任せ
ください！

お湯ポチャで簡単調理♪チルドパックタイプでも
そのまますぐに食べられる♪お弁当タイプでも
あなたの施設に合ったお食事のお届けが可能です。

はじめまして！優食の介護給食です

代表ご挨拶

この度は、この資料をお手にとっていただきありがとうございます。
「優食」の今城（いまじょう）と申します。

弊社は岡山県倉敷市にて、2002年に高齢者向け配食サービス業を創業。
2007年に株式会社優食を設立しました。
設立当初から地元の高齢者様に安心しておいしい食事を提供することを念頭に、
個人のお客様に向けた宅配弁当や介護施設の方向けにクックチルの食事の提供を
させていただいております。

弊社のモットーは「愛情込めて“全ての作業を手作りで”」。
本当の美味しさと、お客様の安全のために、保存料は一切使用していません。
ご家庭の味に近づけるよう**自社工場にて**一つ一つ手作りにしています。
地域の皆様方に日々のお食事を本当に満足して召し上がっていただくため、
地元市場から、その日一番の新鮮な野菜の仕入れはもちろん、
料理に使うお出汁作り、おかずの味付け、工場の衛生管理など、
お食事づくりにおける全てのクオリティには、どこにも負けない
こだわりを持っています。

そして昨今、福祉施設様から食事のお届けを求められるお声が
特に多くなってきた中で、本格的に福祉施設様向けの
給食サービスに力を入れていくこととなりました。
自慢のお食事を、ぜひ一度お試しください。幸いです。

株式会社優食
代表取締役 今城 栄一郎



優食の介護給食 プロフィール

【会社概要】

商号 株式会社 優食
設立 平成19年設立
資本金 300万円
従業員数 50名（パート含む）

【業務内容】

- 高齢者向け昼食・夕食宅配
- 福祉施設および障がい者施設給食

【認可・表彰歴】

- ・倉敷市高齢者等給食サービス事業指定事業者
- ・食品衛生優秀店 認定



実際の導入による経費削減事例

倉敷市 20人規模のグループホーム様 実際の導入事例

導入前

【昨年まで自社調理し
利用者さんへ提供していた実績】

①材料費	378,000	円/月
②人件費	392,000	円/月
③水道光熱費	45,000	円/月

【導入前の食事経費】

$$A \text{ ①} + \text{②} + \text{③} \\ = 815,000 \text{円/月}$$

※材料費: 630円/日×20人×30日 人件費: 社員1名、パート社員時給800円 2名×4h/日で算出

優食の介護給食導入後

【現在、優食の介護給食と提携】

◆食材費

袋惣菜 (朝)	140円/食	×	20食	×	30日	=	84,000円/月
袋惣菜 (昼)	320円/食	×	20食	×	30日	=	192,000円/月
袋惣菜 (夜)	320円/食	×	20食	×	30日	=	192,000円/月
合計(食材)							468,000円/月

◆お米原価...米の価格(5)K

1,500円	÷	11.5K	=	130.4円/K	×	0.15	=	19.56円/食
		※出来上がり				(150g)/人		
平均原価		平均食数		稼働日数				
19.56円/食	×	60食	×	30日	=		35,208円/月	

◆人件費...調理時間(朝・昼・夕食) ※時給=800円

6時間/日	×	800円/時	=	4,800円/日	×	稼働日数	30日	=	144,000円/月
-------	---	--------	---	----------	---	------	-----	---	------------

◆水道光熱費...

10,000円/月

【優食の介護給食 導入後の食事経費】

$$B \text{ ④} + \text{⑤} + \text{⑥} + \text{⑦} \\ = 657,208 \text{円/月}$$



★A-B = 月157,792円の利益改善!
年間で1,893,504円の利益改善!!

優食の介護給食があなたのお悩み解消に役立てる理由

優食の「クックチル真空パック惣菜」が とってもお得な理由

お食事を見直して介護福祉施設運営の利益を改善！
スタッフ確保の不安の解消と、人件費節減をご提案！！

現状の調理スタッフの定着率はいかがでしょうか？
1日3食、年中無休、朝早くから夜遅くまでのお食事の作り手の確保は、どの介護福祉施設様でも大変な苦勞のようです。
そこで優食がお勧めするのは、「クックチル真空パック惣菜」です。
当社専属の管理栄養士の監修のもと、

「加熱調理⇒急速冷却⇒真空パックチルド保存」により、安全で
味わい深い四季折々の惣菜を必要な分だけお届けいたします。

後は、真空パック袋ごと湯煎し、お皿に盛りつけるだけ・・・。

これにより、作り手の確保だけでなく、献立作成、栄養計算、
食材発注や買い出しなどの人件費の節減、また食材のロスも
ほとんどゼロに抑えることができます。

朝だけ、昼だけ、夜だけや、土日の注文だけなども大歓迎！

わかりやすい料金定額制なので貴施設様の環境に合わせ上手に
ご利用いただければと思います。

まずは一度、無料の「クックチル真空パック惣菜」をご試食下さい！

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、価格にご納得いただい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



朝食

140円～



昼食

320円～



夕食

320円～

優食の介護給食のお食事づくり～お手元に届くまで

お届けするまでの流れ

衛生管理の行き届いた安全・安心の工場で製造



教育されたスタッフが笑顔でお届けいたします



調理済み袋惣菜タイプなら

衛生管理を徹底した専用工場でおかずを調理、
パッキングしてお届け。
御施設では温めて、お皿に盛るだけ！

食材はもちろん、すべて安全・
安心の素材。温かい手作りの
料理をお楽しみいただけます。





優食真空パック簡単調理方法

1 優食パックのお届け

- 保冷剤を入れた発砲に商品を入れてお届けします！
- 商品は冷蔵庫で保管してください。



2 商品を取り出す

- 商品を冷蔵庫から取り出します。
 - 温かい料理：「温」シール⇒ **3**へ
 - 冷たい料理（和え物など）：「冷」シール⇒ **4**へ

10名程度なら喫食
1時間前を目安に
スタート！！



大き目の鍋が
1つあればOK



3 湯煎する

- 温かい料理は、袋のまま沸騰したお湯の中へ入れ、15分湯煎してください。

栄養士ポイント！

ボウルなどにあけ、ほぐしてから器に盛り付けると、見た目も良く美味しそうに仕上がります！

4 盛り付ける

- 湯煎している間に、冷たい料理を盛り付けます。
 - 湯煎した温かい料理は、やけどに注意して盛り付けてください。
- ※噛む力が弱い方には、具材を食べやすいサイズに刻んで提供することをお勧めします。



5 配膳

- トレイに料理を並べて出来上がりです。

♥ 温かいうちにお召し上がりください！ ♥



他のお食事と優食の介護給食の違いって？

	自社調理	弁当	冷凍調理食材	優食の介護給食
使用食材	△ 業務用スーパーなどに依存(国産・海外)	× 原料費の高騰で海外産、冷凍食材を多数使用	× 原価高等で輸入食材が多い	◎ 基本的に国産食材を使用
味付け	△ 地元の味付け。ただし調理員に依存する	◎ 地元の味付け	× 全国の平均的な味付け(どちらかといえば関西)	◎ 地元岡山の味付け
配送対応	— (配送なし)	○ 基本的に自社配送(ただしアウトソーシングされているケースもあり)	× 宅急便のため、細かな対応は不可	◎ 基本的に自社配送コースは担当制。細かなご要望も逐一把握することが可能
メニュー選択	△ 施設様の体制によって変動	× 基本的に献立は1メニュー	△ 一部選択可能	○ 袋惣菜;1種類、お弁当;1種類
注文ロット	○ 最適な食数(しかし食材ロスが出る)	○ 3食～が一般的	× 10食以上が多い(小数注文だと配送費負担)	○ 1日3食より可能(土日祝日の朝食のみなども可)
最終発注締め切り	○ 特になし(ただし食材ロスは出る)	◎ 前日もしくは当日	× 7日～10日ほど前に締め切り	○ お届け日の前日お昼12時
個別対応食	△ 可能ではあるが、手間がかかる	△ 刻み対応○アレルギー×	○ ムース○アレルギー○など柔軟	○ 刻み食○※弁当のみ対応OK 禁止食対応多数
コスト	× 人件費などで最も高い	○ 1食あたり350円～400円	○ 3食700円前後 小規模施設は値上げ+発送費負担で高くなる	◎ 袋惣菜:1日3食(朝・昼・晩)で780円

優食の介護給食の食事づくりのこだわり



1. 全て自社でどこよりも手づくりの味を

優食の介護給食は、ご利用者様に「美味しい！」と
いただけるように
「すべて自社工場にて手作り」を基本原則に
しています。
地元企業であるからこそできる「美味しさの理由」
を最大限お届けいたします。

2. 高齢者だけに特化した飽きのこないメニューでご提供

優食では、専属の管理栄養士の監修のもと、365日
の飽きのこないメニュー作りには自信を持っております。
季節に応じたお楽しみメニューも豊富。「四季の
ちらし寿司」や「すきやきうどん」、
「夏野菜カレー」などは特に人気メニューです。



3. 厳選されたこだわりのお米！

毎日食べるお米には、かなりこだわっております。
標高350メートルの緑豊かな吉備高原の「エコファームえーのー」と契約し、農薬基準が半分以下のお米「特別栽培米」を直接仕入れ。体に優しいこのお米はお弁当に使うことはもちろん、施設様にもお届けしております。



4. 野菜の鮮度へのこだわり

優食の介護給食は美味しい野菜を毎日新鮮な状態でお客様へご提供させて頂く為に、地産地消推進と食品自給率向上を目指しております。岡山県内の美味しい空気と綺麗な水で育ったミネラル豊富な野菜は、野菜本来の味が良くわかります。



5. 衛生管理の行き届いた最新の工場

創業以来食中毒ゼロを守っています。食事は安心安全が一番です。毎年自社から保健所に依頼をして、厳しい基準をクリアし続けています。手洗い、服装などはもちろんのこと、食材の温度管理に至るまでHACCPの概念に基づき徹底した管理・記録を日々行っております。



優食の食事づくりに対する想い

優食の介護給食がお届けしたいのは、
「地元の人々の想い」と
「利用者様の人生の時間を豊かにする美味しさ」。
そして、職員の方々の負担の軽減。



想いを込めて。



地元の施設に関わる方々を
少しでも支えたい。

優食の介護給食の食事づくりの仲間たちは地元岡山より集結

美味しい食事、楽しい生活には
笑顔が一番！



地元の施設利用者様に
美味しいお食事をお届けします！

優食の介護給食が大事にしていること



優食の介護給食が大事にしていること

- ① 徹底的な手作り
- ② 高齢者様向けに特化
- ③ 地元岡山の味



優食のクックチル介護給食が選ばれる理由

- ① お食事は電子レンジや湯煎で温めるだけ。
施設様の食事に関わる、献立～調理までのお時間と手間を簡単調理で省きます。
- ② 出汁を効かせて塩分控えめ、健康的で美味しく毎日日替わりで季節感・地方色も取り入れ飽きのこないメニューです。
- ③ HACCPに基づいた工場で製造しているから衛生管理にももちろんこだわっています。
御施設でも人数分その日に使い切るパックタイプだから、衛生管理の負担が軽減できます。
- ④ 袋惣菜なら1日3食780円～、お弁当なら1食400円～と、低価格で予算が立てやすく、事務処理も簡単です。
- ⑤ 数の変更が前日の正午までOK。施設様のご都合に可能な限り応えていきます。

優食の介護給食のお食事サービス

作りたての温かみのあるお食事を、すぐにご提供したい。

そんな方にオススメの「真空パック」形式



衛生的な工場で作られたお食事を真空パックにし、施設にお届けします。お湯ポチャで簡単に温めていただくことが出来、適時適温提供のおいしい食事が利用者様に提供可能です。



Q&A ～よくあるご質問～

Q 優食の介護給食の袋惣菜は何故「クックチル」なのですか？

A 一つ目の理由は、「**安全性**」です。大切な利用者様の毎日の食事だからこそ、衛生度の高い食事をお作りし続けることにこだわっています。
二つ目の理由は、「**利便性**」です。冷凍のお食事は、湯銭などの温め時間を長く要します。また、食感・質の低下などが起こります。食事の質を高く保つためには、私たちは「クックチル」のお食事が最適と考えております。

Q 温め方法はどんなものがありますか？
スチームコンベクションは使用可能でしょうか？

A 湯せんが基本になりますが電子レンジも対応可能となっております。
電子レンジをご使用の場合は、封を切って容器に移していただき、ラップをかけて加熱してください。スチームコンベクションもご使用いただくことができます。詳細の温め方法、時間、電子レンジのワット数等については弊社スタッフへご相談ください。

Q 注文方法について教えてください

A 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）。
毎週木曜日に翌週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？

A 1施設様最低3食のお届けから承ります。ただし、施設のオープン時など、初期の時点で食数見込みが少ない場合はお気軽にご相談ください。

Q 食数の変更、キャンセルはいつまで可能ですか？

A 変更・キャンセルはお届け日の前日、12時まで承っております。

Q 配送時間帯は指定可能ですか？

A お食事は10時から16時の間での配送となります。ご希望のお時間指定はお受けいたしかねますが、お食事の時間に間に合うように配慮しお持ちさせていただきます。

Q 配送エリアではない場所ですが、届けてもらえますか？

A 配送エリアに表記のないエリアでも、お気軽にご相談ください。可能な限り対応できる方法をご提案させていただきます。

Q 導入検討に際して、工場内を見学したいのですが

A 工場見学、喜んで承ります。
ご来訪いただける日時を調整いたしますので、ご希望の際はお気軽にお申し付けくださいませ。

優食の介護給食 福祉施設様限定 ご試食お申し込みFAX

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。

デイサービス、グループホーム、有料老人ホーム、
サービス付高齢者住宅、障がい者施設様など

真空パッククックチルタイプでの導入をご希望の方は
3食×2日間無料お試しをご利用ください！

ご希望の場合は「○」をお書き入れください。

クックチル
お試し

無料試食に申し込む

一度話しを聞いてみたい

御社名:

ご担当者様名:

ご住所:

お電話番号:

Fax086-444-2783