

メニュー付きでチルドや冷凍のおいしい食事をご提供。
専門の調理器具が不要になりコストダウンも可能です。



施設運営と収益の安定化の実現 ～利用者に喜ばれる食事を提供～

カメイケータリングシステム

コスト
ダウンも
可能です!

高齢者施設様向け

メニュー付調理済みチルド・
冷凍食品供給システム(人手不足・収益改善のご提案)

チルド

チルド(冷蔵)ならではの
素材をいかした食感や風味!

手作り感のある食感、色鮮やかな見た目、
天然だしを使用したしっかりとした味付け
が特徴です。

冷凍

瞬間冷凍でおいしさそのまま、
鮮度長持ち、長期保存!

下味をしっかり付けた、昔ながらの味を再
現。美味しくなおかつ塩分は控えめにし
ております。

商品開発

味付け

- 下味はしっかり、上味は控えめ
- 昔ながらの本物の味を再現

固さ

- 咀嚼が難しい方にも丁寧に柔らかく炊いた根菜類
 - お箸で崩せる固さ
- ※商品により異なります。

大きさ

- 誤嚥しにくい少し大きめの一口サイズ
- 高齢者が無理なく口に運べるようカットした食材 ※商品により異なります。

色味

- 独自の技術により食材本来の持つ鮮やかな色味
- 手作り感を再現

国産

- 全て国内製造
 - (冷凍) 全国 30 拠点の国内高水準の製造工場と連携
 - (チルド) 高水準の商品開発と品質管理が徹底された国内工場製造
- ※ 原材料は国内外

メニュー開発

管理栄養士によるメニューの作成

低栄養防止

高齢者に必要な栄養価を献立で再現

機能低下防止

嚥下咀嚼の機能を無理なく維持

メニューのマンネリ化防止

多種多様な食材や料理法を取り入れ、
バランスがよく、飽きのこない食事

万全の衛生面

衛生的な調理工程

食材に手を触れることなく食事の提供ができるので、衛生的な管理が可能

チルド製法(冷蔵)

0℃～10℃で管理された低温真空パック

クックフリーズ製法(冷凍)

-18℃以下の温度帯にすることで菌の活動は止まり、増殖しません



- ☑ スタッフはパートさんだけ。安定した栄養面・味の供給が困難…。
- ☑ 仕入れ・在庫管理・経理に追われ、栄養士本来の仕事ができない。
- ☑ 食材費の高騰や廃棄ロスのリスクがある。
- ☑ 簡単な厨房施設しかない。
- ☑ ランニングコストの費用負担が大変。
- ☑ 食中毒を出す危険がある。

お悩み解決ポイント

POINT 1 簡易調理

人手不足解消 & 味の均一化!

- ▶▶ 調理法は湯煎、流水解凍や電子レンジ調理で、時間短縮とオペレーション（調理・盛り付け）の平準化。



POINT 2 栄養管理されたメニュー

栄養士の負担軽減!

- ▶▶ 栄養価計算された豊富なメニュー。商品数約 400 種の豊富なラインナップ。



POINT 3 選択メニューの提案

選択メニューの提案

- ▶▶ 選べる喜びを提供! サービスの向上、嗜好的な禁食を回避。



※写真はイメージです

POINT 4 トータルコストダウン

イニシャル・ランニングコスト低減!

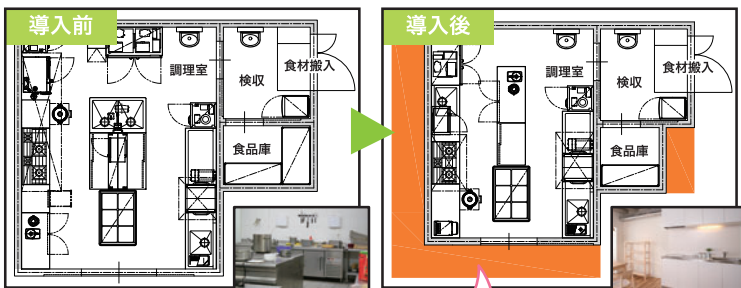
- ▶▶ 設備投資・ランニングコストの費用負担を大幅削減。少人数にて簡易調理だから家庭用キッチンで OK!



イニシャルコスト低減

大規模な厨房設備不要、省スペース化実現!

- 専門調理器具不要 ● 短い動線に対応可 ● 保守メンテナンス不要



約23% 面積 DOWN (30㎡→23㎡) **費用 約320万円 DOWN**
 (専門調理器具) (家庭用システムキッチン)
 設備 580万円→380万円▶減額200万円
 減額 約2坪×建築費60万円▶減額120万円

※ 30床の場合の一例 ※ 上記数字は概算金額です

ランニングコスト削減

人件費の抑制

- 簡易調理のため、少人数で対応可
- 管理栄養士および栄養士の業務軽減

時間短縮化

- 調理済みのため、下ごしらえ不要
- 買い出し時間不要

光熱費・調味料・生ゴミ削減

- 従来の1/2～1/3の時間で対応可
- 下ごしらえする際の光熱費不要
- 調理済みのため、調味料不要（一部除く）
- 調理済みのため、生ゴミ大幅減