

厨房で働く人の、調理の手間、片付けや洗いの負担が大幅に減り、働きやすい職場に。

高齢者施設のお悩みを改善します。

厨房で働く方の負担軽減

準備～片付けまで、作業量が大幅に減り、人手不足も解消できます。

人件費

食材費

水道光熱費

各食形態（刻み食、ミキサー食、ムース食）対応いたします。

経費削減 時間削減



① 温めて ② 盛り付ける

だけで完成する「完全調理済み食材」クックチル

完全調理済み食材を真空チルドパックで配達します。
温めて、バットへ移して盛り付けるだけの簡単作業。



人件費や水道光熱費を削減します。 クックチルで施設の悩みを改善！

人件費
食材
光熱費

約40%
削減

※当社調べ

お届けする食材は、管理栄養士のつくる献立です。柔らかくて食べやすい。栄養バランスのとれた、美味しく温かいお料理を提供できます。



従来

栄養士や調理師の人材が必要。全ての工程を時間と手間がかかります。

献立
作成

材料
発注

入荷
検品

下処理

調理

加熱
調理

盛り
付け

配膳

片付け

クックチル導入

最初の5工程を丸中食品が行います。

栄養士・調理師なしで提供可能

丸中食品のクックチルが選ばれる理由

現在、地元地域を中心に弊社のクックチルを導入される施設が増えております。弊社では、ご利用の施設様からのアンケートや改善依頼をもとに、高品質な商品サービスを提供しております。

まずは無料試食をお試ください。

お問い合わせ・無料試食申込み

株式会社 丸中食品

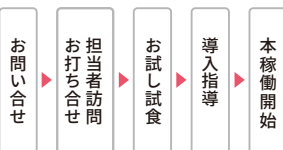
〒391-0013 長野県茅野市宮川 11354-5

TEL.0266-73-3857

(平日 9:00～17:00)

FAX.0266-73-6168

↓ クックチル導入までの流れ



	クックチル	施設内厨房調理
食材コスト	食材ロスがない 在庫管理が容易	食材ロスが発生 在庫管理が大変
人件費	低コスト	コスト大
水道光熱費	低コスト	コスト大
調理方法	調理済み 再加熱する(温め)のみ	食材の仕込み・調理
食品の安全性	高い	低い
厨房設備	簡単な厨房設備でOK	設備投資・経年変化
味・品質	味にバラツキがない。出来 たとと同じ風味・温度・味	調理師の技量に依存

働き方を変えて、介護職員の「腰痛・長時間労働・メンタル不調」と離職を無くし、問題をゼロに。

- ✓ 食材の調達が大変
- ✓ 毎日の献立を考えるのが大変
- ✓ 下ごしらえ～調理が大変
- ✓ 沢山の洗いをやめたい
- ✓ 美味しく健康な食を提供したい

変えたくない = 食へのこだわり
変えなければならない = 調理方法

外部調理品の導入
継続的に給食業務を委託

クックチル

限られた人材・限られた技術・
限られた時間の中で効率よく、
安定した食事を提供できる仕組み
づくりができます。結果、安心
して心を豊かにする食事の提供
を継続できます。

クックチルとは

加熱調理後 90 分以内に芯温 3℃に冷却して、
0～3℃で衛生的に保管しておき、食事を提供
するタイミングで再加熱する調理法です。
衛生面と効率化の両方でメリットがあります。
※ 原則として全てのメニューが手作りで
※ 朝昼夜の運用が可能です。

まごころ込めて
世界をおいしく。

会 社 名	株式会社 丸中食品
代 表 者	中 村 陽 之
所 在 地	〒391-0013 長野県茅野市宮川 11354-5
T E L	0266-73-3857
F A X	0266-73-6168
e-mail	info@marunaka-food.co.jp
U R L	http://www.marunaka-food.co.jp/
資 本 金	1,000 万円
従業員数	22 人（パート・アルバイト含む）
事業内容	高齢者施設向けクックチル製造販売、冷凍介護食製造販売、 お惣菜宅配 おかず屋（買い物弱者支援）パウチ惣菜、 レトルト食品製造、お弁当各種製造、ケータリング、仕出し、 カレー移動販売（KING&QUEEN CURRY）

真空調理法 10年以上の実績と技術向上の取組み

真空調理によって、空気に触れる時間を極力排除することで、細菌の二次感染を防止します。
同時にストックヤードの整理整頓で加工現場の衛生管理が行き届きやすくなる仕組みを実現しております。

安心・安全で美味しい料理を提供し続ける丸中食品の衛生管理

調理設備の衛生管理

日々使用する調理設備。
基本的な清掃はもちろん、
消毒や衛生管理マニュアル
に基づく設備管理を実施し
ております。

ノロウイルス予防

従事者による菌やウィルスの
持ち込みを抑える衛生管理。
ほとんどの感染経路が手であ
る為、最も重要かつ基本の
手洗いを徹底しております。

従業員の健康管理も

従事者の日々の健康管理もこ
まめにチェックを行っており
ます。従事者やその家族の健
康状態に至るまで、感染の予
防に努めております。

製造工程内での検査

提供する食事の品質維持
管理の為に各製造工程に
おいて、自社管理マニュアル
に基づいた品質管理を実施
しております。

原材料の鮮度管理

おいしい食事を提供するた
めに、原材料を適切な状態で
管理し、より良い鮮度を保つ
管理を実施しております。

安心・美味しい介護食をお届けします。お気軽にお問い合わせください。



0266-73-3857



info@marunaka-food.co.jp