

経営に寄り添う「厨房運営改革」

# ナリコマグループ

グループ案内



ナリコマ

検索



ナリコマグループ



ナリコマグループは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。

Corporate Philosophy

# お食事を通じてご高齢者の皆さまに生きる喜びを



ナリコマグループは創業以来、皆さまの生活に密着してご奉仕する心で業を重ねて参りました。医療の進歩や生活水準の向上などにより、日本人の平均寿命は延び、その中で社会環境や人々のニーズは日々刻々と変化しています。医療・介護業界においては、連携による効率的な運営が目指されていますが、お食事の分野でも適切な価格で利用者の幸せを実現することは、私たちナリコマにとっての使命であり、課題です。私たちは、今日、日本の抱える大きなテーマに沿いながら創造的に取り組み、研究を続ける中から、お食事関連サービス専門企業としてさらに前進して参る所存です。

私たちのサービスは創業よりの、「ナリコマの食事はおいしい」との評価の上に、安心・安全で安定した厨房運営の切り札として、更に大きなご支持を頂いております。どのお客さまからも、ご利用者の満足と経営の安定成長を実現されていることは誠に喜ばしい限りでございます。近年は、多くの国で進む少子高齢化に加えて、頻発する自然災害や、突発的の疾病など様々なリスクが出現していますが、私たちのシステムは、そのような時にも優位性を発揮しています。過去にも阪神・淡路大震災や東日本大震災、熊本地震、広島・長野・千葉の水害、直近のコロナ禍などで私たちは支援の手を差し伸べて参りました。更にこれからは、お客さまと強固に情報を連携し、利用者の皆さま、厨房や介護スタッフの皆さま、そして施設経営者の皆さまがかかえる難題解決のため、お役に立てることが私たちの願いです。これからも、ご指導・ご鞭撻とともにご愛顧賜りますよう、お願い申し上げます。

株式会社ナリコマホールディングス  
代表取締役 竹内 美史



ナリコマグループは持続可能な開発目標 (SDGs) を支援しています。詳しくはコーポレートサイトをご覧ください。

# 厨房を支える トータルコンサルティング

福祉施設・病院経営において、厨房の安定運営は重要課題の1つです。

私たちは、お食事とともに収支面や人材面も全面的にご支援し、  
福祉施設・病院さまの経営課題を解決へと導きます。



## 01 お食事サービス



- 基本の献立
- 自社セントラルキッチンで作るクックチル<sup>®</sup>食品
  - ・ 365日献立「すこやか」  
(普通食/ソフト食/ミキサー食/ゼリー食)
  - ・ ニュークックチル専用献立「ドリーム」
  - ・ 急性期病院向け28日献立「やすらぎ」
  - ・ 非常食(4形態横並び)



※食材調理後急速冷却し、チルド状態で管理する調理法。

## 02 経営サポート 「運営アドバイザー」



厨房受託事業を30年以上続けているナリコマには、厨房運営のスペシャリスト“運営アドバイザー”が多数在籍しています。豊富なノウハウを持つ運営アドバイザーが、毎月の運営状況を分析し、厨房運営・経営をサポートします。

## 03 各種サポート・ツール



- 365日対応お客さま相談窓口  
(電話/チャット/ライン)
- 緊急連絡サービス
- 業務改善支援
- オンラインサロン「ナリコマポータル」
  - ・ お悩み解決サイト「ナリbiz」
  - ・ ナリコマシステム(発注システム)
  - ・ 献立作成/厨房支援システム
  - ・ 検品システム

## 05 その他のソリューション



- 厨房スタッフの人材派遣
- 採用代行サービス
- 外国人材の受け入れ支援

### 運営アドバイザーの強み

課題解決のための中長期的なサポート

- POINT 1 | 最善策を導きだす企画・提案力
- POINT 2 | 数多くの運営切り替えに携わり、積み上げた経験値
- POINT 3 | 迅速かつ柔軟なサポート 緊急時は応援に駆けつけます
- POINT 4 | 人材育成のノウハウが豊富
- POINT 5 | 厨房運営を経営視点から支援

## 04 人材・教育サービス



- 厨房オペレーションマニュアル
- 衛生管理マニュアル
- 厨房リーダー育成支援
- スタッフ育成支援

### 厨房人材派遣の種類

- 一般派遣/有料職業紹介  
当社に派遣登録しているスタッフの中から、条件に合うスタッフをご紹介します。
- 紹介予定派遣  
最初に派遣契約を結び、3ヶ月～最長6ヶ月の契約期間で、働きぶりや職場環境を確認し、直接雇用へ進みます。

## セントラルキッチン

### クックチル食品を全国から

利用者満足度の高いお食事を、人手に頼らず、誰でも簡単に提供できるナリコマのフードソリューション。この「柱」となるのが「セントラルキッチン」です。ICTと最新技術を活用し、「多品種大量生産」を高品質・高効率で実現しています。



### 衛生管理



工場内や調理・仕分などを行う非汚染区域に異物やウイルスを持ち込まないため、HACCPの理念に基づいたルールを多数設けています。

- 毛髪混入対策**  
フルフェイスのキャップと衛生帽の2重着帽。まゆげ専用テープで抜け落ちそうなまゆげを除去。
- 異物混入対策**  
非汚染区域では、入場前と入場後は1時間に1度ローラー掛け。
- 手洗い**  
1セット2回。1回目はブラシを使用して30秒、2回目はブラシなしで30秒。
- 教育・講習**  
毎月1回、全従業員を対象にタブレット端末を活用した教育を実施。
- 検温**  
個人衛生管理点検表のチェック項目に従い記入。
- 検便**  
毎月1回実施。 etc

### 食品ロス削減に向けて

PICK UP



#### 発注データを製造工程で活用

福祉施設・病院さまごとの発注データを製造工程で活用することで、必要な食事を、過不足なくお届けすることができます。1食単位で対応できるため、食品ロスの削減につながります。

必要な食事を  
過不足なく  
お届け!

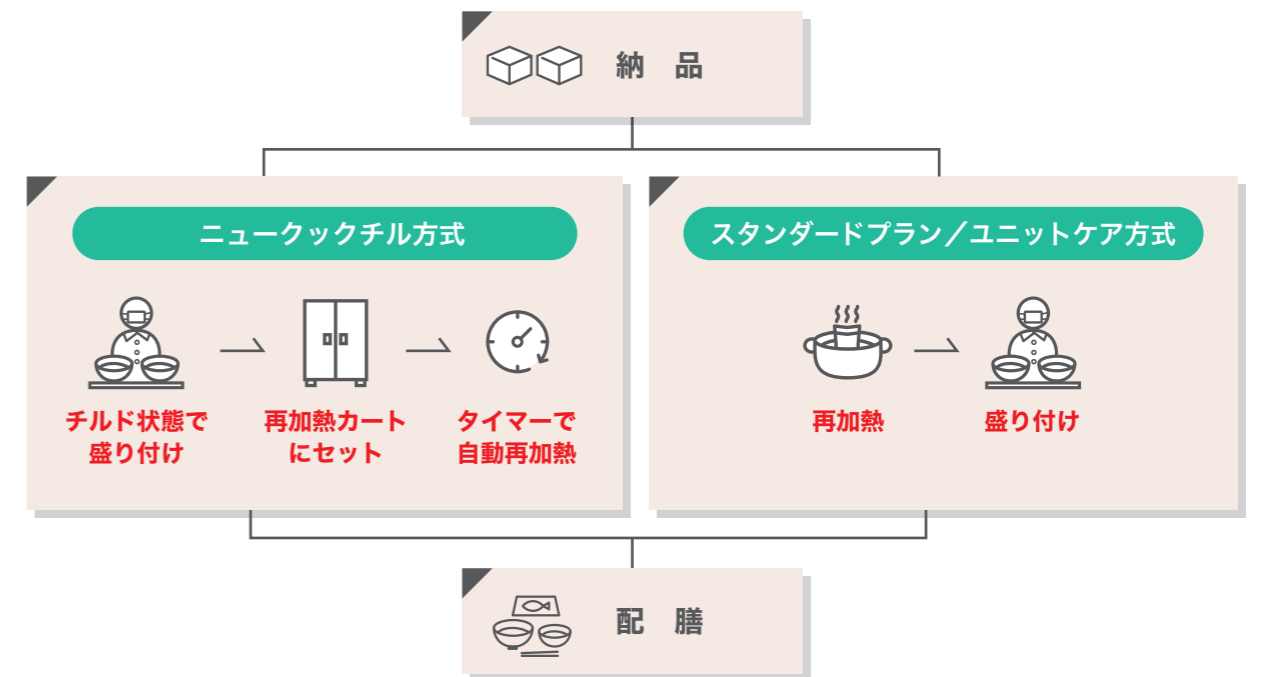
## 仕入れから配膳までの流れ

### ナリコマセントラルキッチン



### コールドチェーン輸送

### 福祉施設・病院さま厨房 (サテライトキッチン)



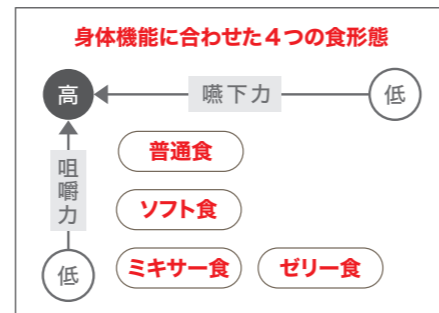
「人材不足・コストダウン・安定した食の提供・顧客満足」。

すべてを解決に導くのが、セントラルキッチンで調理した完全調理品を、厨房で温め盛り付けるだけのクックチル方式です。ナリコマでは美味しさを保てるチルド状態でお届けします。

## 365日献立「すこやか」

### 素材の味を生かした、家庭的でぬくもりを感じられる献立

安心・安全はもちろん、「美味しさ」にこだわり抜いたお食事をご提供しています。良質な食材や調味料、素材の味を生かしたやさしい味付け。介護食は普通食と同様に365日献立のため、バリエーションが豊富です。ご高齢者の健康を願い、食べられる喜びを感じていただきたいというナリコマの想いです。



#### 普通食



普通食でもやわらかく調理しています。各食材に合った新しい技術を導入し、素材本来の風味を大切に仕上げた仕上がりです。

#### ソフト食



歯茎や舌でつぶすことができるやわらかさ。魚はほぐし、野菜は粒状に。こぼしたり、むせることなく食材の食感を楽に楽しめます。

#### ミキサー食



素材本来の味と香りを感じられるよう、特殊な機器で調理。水や出汁で薄めていないため、少ない量でも十分な栄養が摂れます。

#### ゼリー食



ミキサー食をゼリー状に。必要な栄養価はそのままに、つるんとした食感でむせることなく、安心してお召し上がりいただけます。

### 季節感のあるメニューに行事食や郷土料理をプラス。日々の楽しみにつながるお食事を。

良質なタンパク質、野菜、海藻、キノコ類を豊富に取り入れるなど、管理栄養士が毎食の栄養バランスを管理。美味しさはもちろん、調理法や味付け、色合いにも工夫を凝らし、楽しく、喜ばれるお食事を目指しています。1日3食、365日異なる献立の中に、行事食や郷土料理も取り入れています。



行事食



郷土料理



自家製パン



自家製おやつ

## 28日献立「やすらぎ」

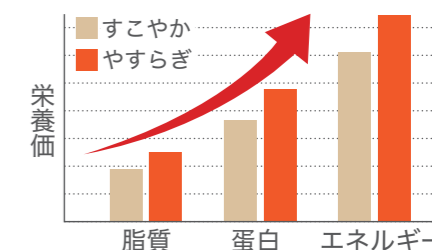
### 収支改善に貢献 急性期病院向け献立「やすらぎ」

近年、病院に入院する患者の73.3%は65歳以上\*であり、施設と同様の悩みを抱える急性期・回復期病院さまにも便利にご利用いただける「やすらぎ」を2021年6月より発売を開始しました。

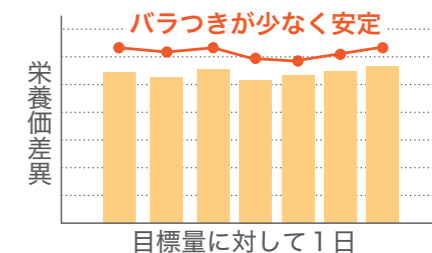
※厚生労働省平成29(2017)年「年齢階級別にみた施設の種別別推計患者数」より



エネルギー **1,800 kcal**  
 蛋白70g 脂質50g 塩分6g  
 若年層、低栄養の高齢者に適した栄養価。



**±5%**  
 (目標量に対して1日)  
 栄養価の差異を、±5%以内で調整し、治療食へ献立展開しやすい。



**28日**  
 28日のサイクル献立で、事務作業時間を軽減。厨房作業もより安定化。



#### お食事



主菜 + 汁物 + 牛乳 + ふりかけ



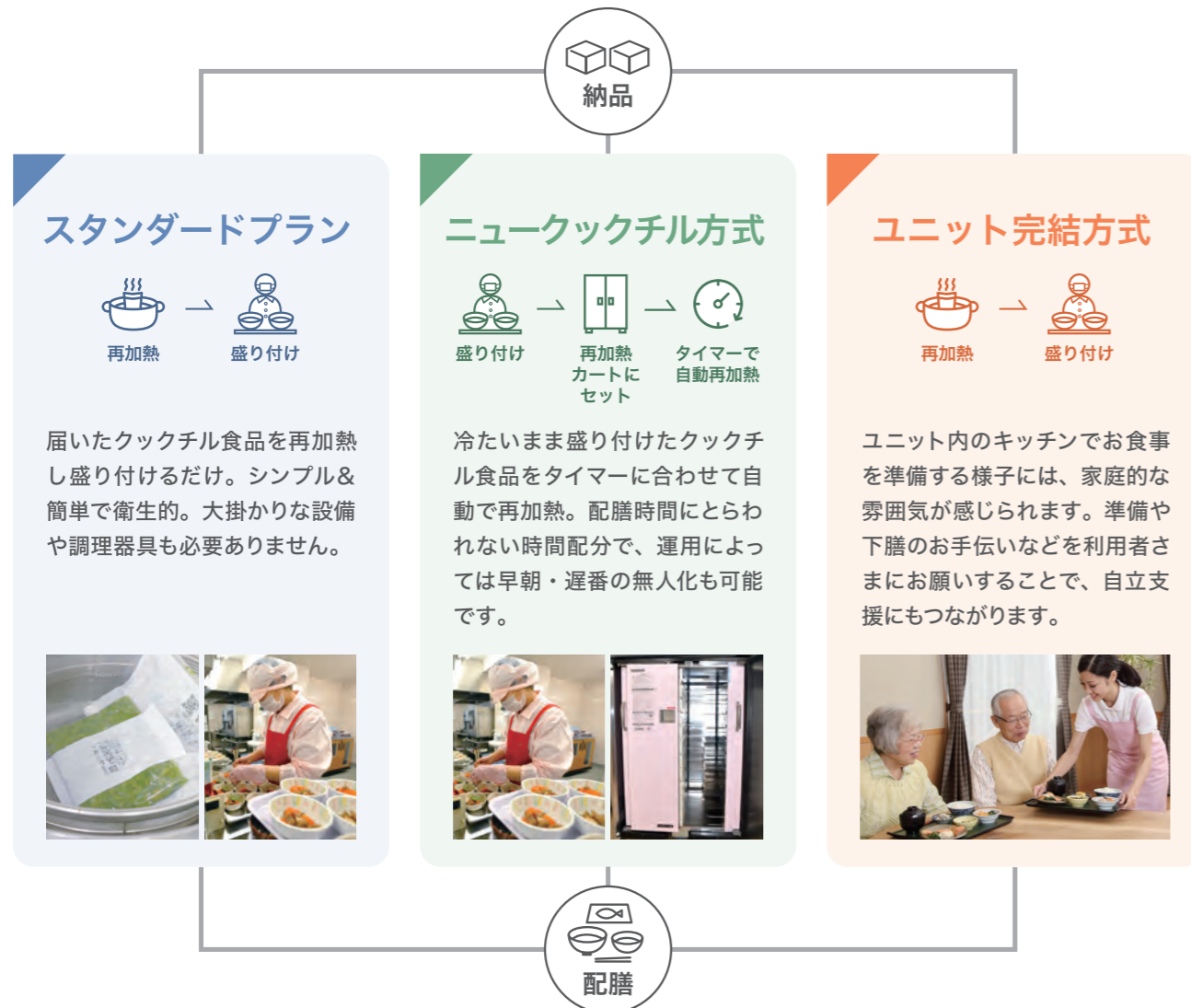
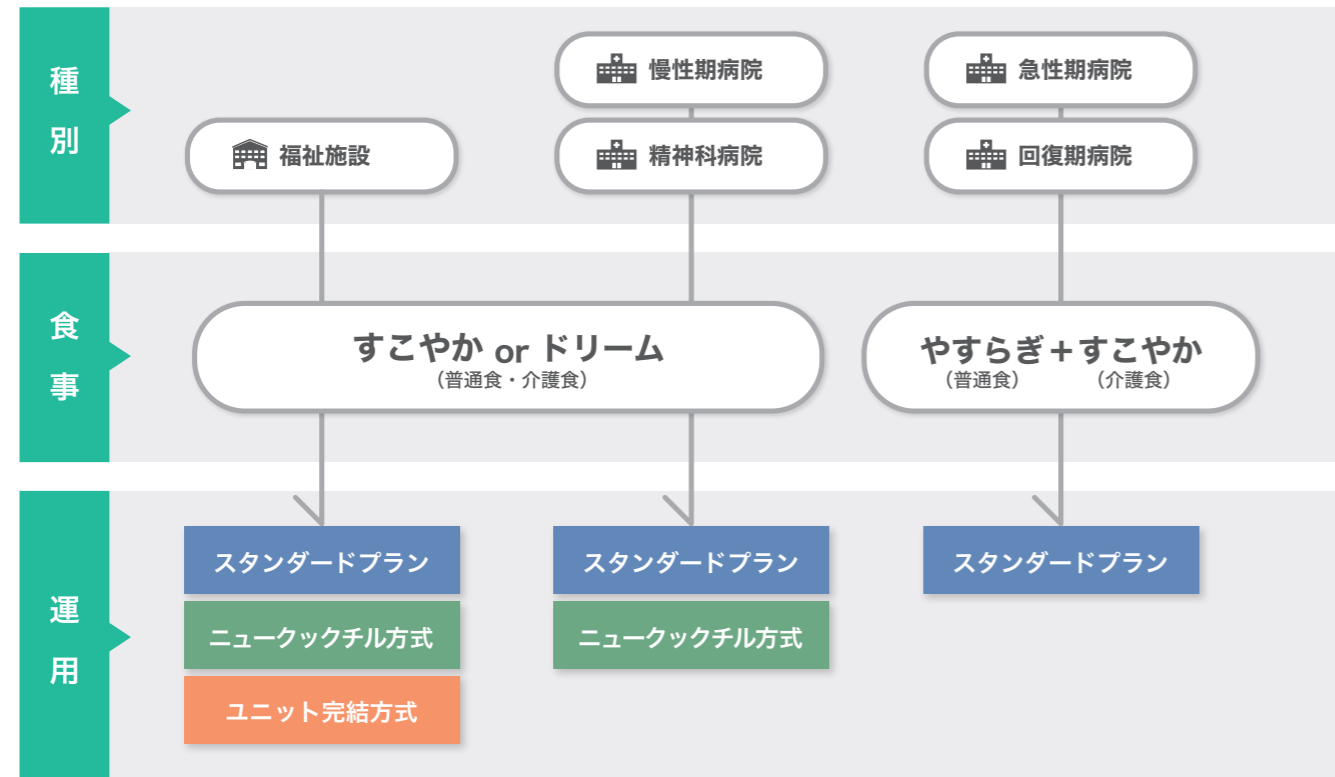
主菜 + 温小鉢 + フルーツ



主菜 + 温小鉢 + 冷小鉢

※汁もの回数は、朝・昼・夕合わせて1日1回

各福祉施設・病院さまにより運用方法は様々ですが、ナリコマでは以下の運用を想定しています。



## ニュークックチル方式

慢性的な人材不足でも、ニュークックチル方式を導入すれば朝夕無人化が可能となり、最少人員で安定した厨房運営となります。労働人口は減少の一途をたどっており、ここ数年で導入が加速しています。



## 朝夕無人化を実現する「再加熱カート」

「再加熱カート」とは、チルド状態で料理を盛り付けた後、冷蔵庫の役割を併せ持つカート内に保存し配膳時間に合わせて再加熱してくれる配膳車です。

究極の  
省人化!

## 「朝夕無人化」を実現



温めに特化した蒸気式のリヒートや、10分で加熱が完了するマイクロ波も登場しています。



## 再加熱機器に対応した献立「ドリーム」

すこやかをベースとした再加熱カートに適した専用献立をご用意しています。

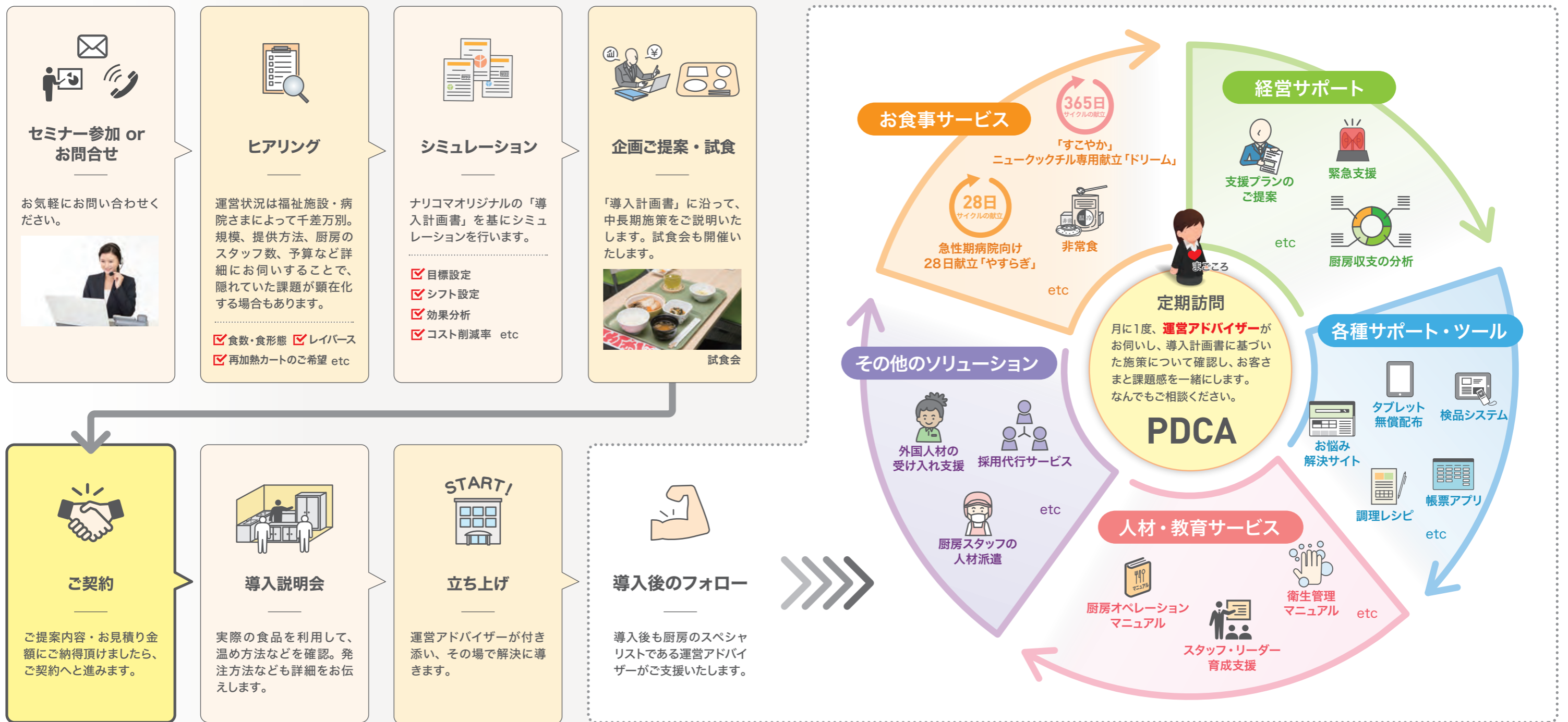




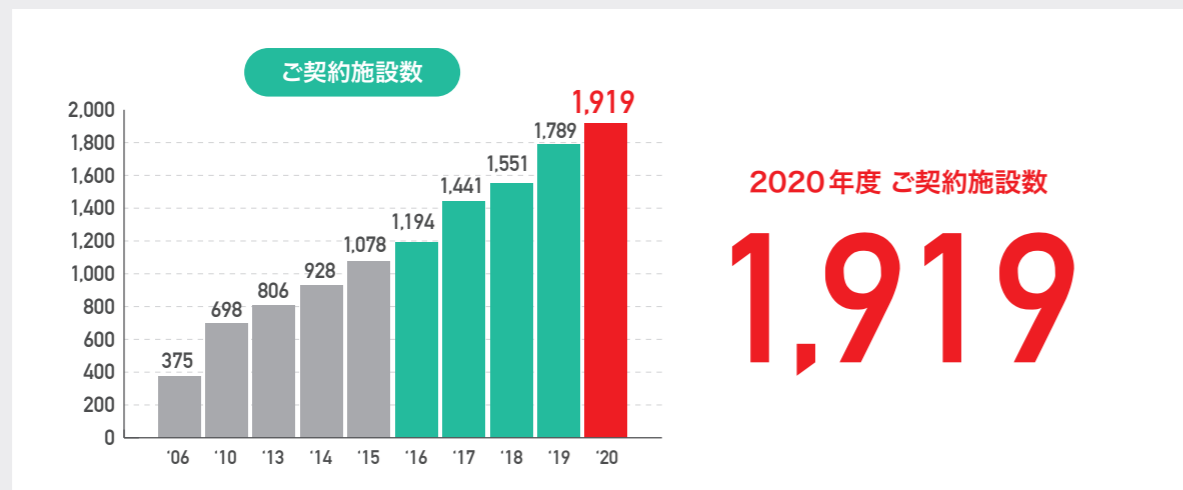
## 導入前後の伴走体制

「経営に寄り添う厨房運営改革」を得意とするナリコマです。導入前から最適なプラン「導入計画書」をご提案し、導入後も厨房運営パートナーとして PDCA に取り組みます。運営アドバイザーの直接的な支援と、人材派遣などの人材支援、そしてオンライン上での情報支援など、様々な手段を用いて寄り添います。

### ナリコマのトータルコンサルティング



## 導入実績



## 施設・病院さまの声

施設の作業は、温めと盛り付けのみで調理いらず。この時代に適したお食事提供であり、自施設なりの働き方改革につながったと思います。

ユニットケア新設の場合、建築費、厨房設備費など数千万円コストダウンできる。

衛生管理の書類作成は不要となった。

おせちなどの行事食にも介護食があり、ご高齢者はもちろん、そのご家族に喜んでいただいています。

導入時の手間と費用が最小限であることも決め手の一つですが、365日、毎日違う献立というのも驚き。

委託より希望が持てる。

病院でのナリコマ(院外調理)×ニュークックチルは間違っていないかった。

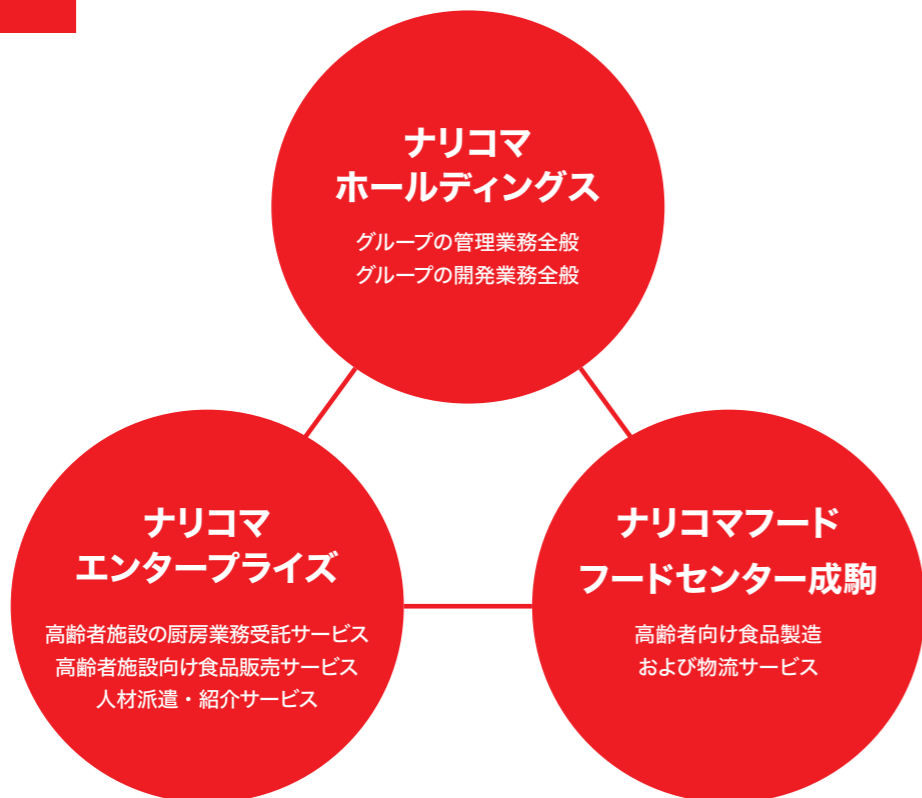
大鍋を扱うことが少なくなり、腱鞘炎が治った。ずっと働きたい。

ナリコマ×自社設備であれば減価償却できるのもメリット。

ソフト食を自分たちで調理する場合、常食の4倍以上の食材と手間がかかります。常食と同一料金はありがたいです。

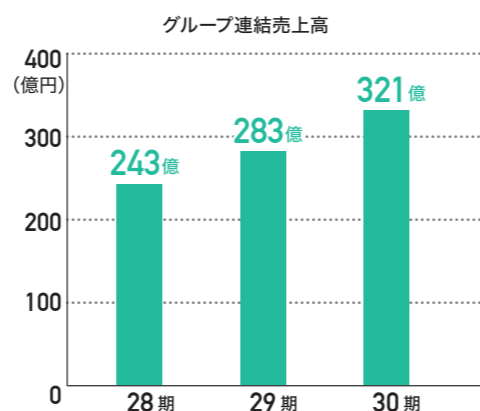
1951 (昭和26)年	5月	大阪市東成区に大衆食堂として開業。
1967 (昭和42)年	5月1日	給食部門拡大に伴い、成駒給食株式会社設立(大阪市東成区)。後にセントラルキッチン役割を果たす、(株)フードセンター成駒として発展する。
1982 (昭和57)年	6月	(株)フードセンター成駒茨木営業所、箕面営業所が統合独立し、(株)北伸フード成駒として発足。
1990 (平成2)年	12月	高齢者のお食事の特殊性に着目し高齢者のお食事サービス専門の企業として、(株)ナリコマエンタープライズを設立。
1993 (平成5)年		(株)ナリコマエンタープライズ 岡山営業所を倉敷市に開設。
1994 (平成6)年	2月	寿ディナー(株)発足。食材部門の伸張に伴い、フードサプライサービスの充実を図るため発足。
1995 (平成7)年		(株)ナリコマエンタープライズ 兵庫営業所を姫路市に開設。
2001 (平成13)年	4月	(株)ナリコマエンタープライズ 広島営業所を広島市に開設。 (株)ナリコマエンタープライズ 中部営業所を大府市に開設。
2002 (平成14)年		寿ディナー(株)お取引先地域拡大により、岡山配送センターを設立。
2004 (平成16)年	4月	グループ3社を統合する新社屋の完成。(株)フードセンター成駒のセントラルキッチン、寿ディナー(株)の食材の供給、(株)ナリコマエンタープライズのお食事サービスの全般的な管理運営、以上の各社の機能を1ヶ所に統合した新社屋を茨木市五日市に建設し、3社が統合移転。
	9月	在宅高齢者、および小規模施設の要望を受け、高齢者向けクックチル商品の販売を開始。それに伴い外販事業部を発足。
2007 (平成19)年	6月	寿ディナー(株)が(株)ナリコマエンタープライズに合併。寿サービス(株)発足。
	11月	広島セントラルキッチンを広島市に建設。
2008 (平成20)年	11月	(株)ナリコマフードを設立。
2009 (平成21)年	3月	(株)ナリコマエンタープライズ 福岡営業所を福岡市に開設。
	4月	お取引先地域拡大により、名古屋配送センターを設立。これに伴い中部営業所を統合移転。
2011 (平成23)年	3月	関東エリアのさらなる営業強化・充実を図るため、新規営業拠点として(株)ナリコマエンタープライズ 東京営業所を千代田区に開設。
2012 (平成24)年	10月	(株)ナリコマエンタープライズ 福山営業所を福山市に開設。
2013 (平成25)年	1月	業容拡大に伴い、大阪本社敷地内に新館を竣工。
	7月	(株)ナリコマエンタープライズ 神戸営業所を神戸市に開設。 (株)ナリコマエンタープライズ 兵庫営業所を姫路営業所に改組。
	8月	中部セントラルキッチンを愛知県大府市に建設。
	12月	事業規模の拡大に伴い、グループ会社の組織再編を行う。寿サービス(株)と(株)ナリコマエンタープライズが統合。 (株)ナリコマエンタープライズの本部機能をグループ統括会社として、(株)ナリコマホールディングスとして分割。
2014 (平成26)年	6月	(株)ナリコマエンタープライズ 山口営業所を山口市に開設。
2015 (平成27)年	3月	ひまわり非常食の発売を開始。
2016 (平成28)年	4月	(株)ナリコマエンタープライズ 松山営業所を松山市に開設。
	10月	業容拡大によるサービス提供体制の強化のため、本社機能を大阪市淀川区(新大阪)に移転。
	11月	製造食数拡大に伴い、関東セントラルキッチンを神奈川県伊勢原市に建設。
2018 (平成30)年	6月	(株)ナリコマエンタープライズ 奈良営業所を大和高田市に開設。
	12月	(株)ナリコマエンタープライズ 高松営業所を高松市に開設。
2019 (令和元)年	4月	(株)ナリコマエンタープライズ 金沢営業所を金沢市に開設。 (株)ナリコマエンタープライズ 熊本営業所を熊本市に開設。
	6月	(株)ナリコマエンタープライズ 静岡営業所を静岡市に開設。
	7月	(株)ナリコマエンタープライズ 仙台営業所を宮城県仙台市に開設。
2020 (令和2)年	2月	(株)ナリコマエンタープライズ 長野営業所を長野市に開設。
	7月	福岡県北九州市に建設した九州セントラルキッチンが稼働。
2021 (令和3)年	3月	(株)ナリコマエンタープライズ 関東セントラルキッチン内の神奈川営業所を厚木市に移転。
	6月	急性期病院向け28日サイクル献立「やすらぎ」の発売を開始。





### 株式会社ナリコマホールディングス

代表取締役 / 竹内 美夫  
 設立 / 2013 (平成 25) 年 12 月  
 資本金 / 5,000 万円  
 従業員数 / グループ社員数 3,721 人 (2020 年 5 月 31 日現在)  
 本社所在地 / 〒532-0004  
 大阪市淀川区西宮原 1-4-2  
 ナリコマHD新大阪ビル  
 TEL / 06-6396-8020  
 FAX / 06-6396-8340  
 ホームページ / www.narikoma-enterprise.com  
 事業内容 / グループの管理業務全般  
 グループの開発業務全般



### 株式会社ナリコマエンタープライズ

代表取締役 / 竹内 美夫  
 設立 / 1990 (平成 2) 年 12 月  
 資本金 / 5,000 万円  
 本社所在地 / 〒532-0004  
 大阪市淀川区西宮原 1-4-2  
 ナリコマHD新大阪ビル  
 TEL / 06-6396-8020  
 FAX / 06-6396-8340  
 事業内容 / 高齢者施設の厨房業務受託サービス  
 高齢者施設向け食品販売サービス  
 人材派遣・紹介サービス

### 株式会社ナリコマフード

代表取締役 / 竹内 克成  
 設立 / 2008 (平成 20) 年 11 月  
 資本金 / 3,000 万円  
 本社所在地 / 〒567-0005  
 大阪府茨木市五日市 1-7-27  
 TEL / 072-627-7568  
 FAX / 072-627-7567  
 事業内容 / 高齢者向け食品製造  
 および物流サービス

### 株式会社フードセンター成駒

代表取締役 / 竹内 美夫  
 設立 / 1967 (昭和 42) 年 5 月  
 資本金 / 2,500 万円  
 本社所在地 / 〒567-0005  
 大阪府茨木市五日市 1-7-27  
 TEL / 072-627-7568  
 FAX / 072-627-7567  
 事業内容 / 高齢者向け食品製造  
 および物流サービス

## 株式会社ナリコマエンタープライズ 営業所一覧

<b>仙台営業所</b> 〒983-0043 宮城県仙台市宮城野区萩野町1丁目11-1 萩野町Mビル3B TEL.022-290-9171 FAX.022-290-9172	<b>奈良営業所</b> 〒635-0044 奈良県大和高田市蔵之宮町10-21-2 TEL.0745-44-3031 FAX.0745-44-3032
<b>東京営業所</b> 〒160-0022 東京都新宿区新宿1丁目9-2 ナリコマHD新宿ビル3階 TEL.03-5357-7680 FAX.03-5357-7681	<b>岡山営業所</b> 〒700-0977 岡山県岡山市北区問屋町26-102 TEL.086-246-3440 FAX.086-246-3441
<b>神奈川営業所</b> 〒243-0018 神奈川県厚木市中町3-11-18 Flos厚木ビル3階 TEL.046-206-7489 FAX.046-206-7490	<b>福山営業所</b> 〒721-0907 広島県福山市春日町5丁目8-40 TEL.084-943-7717 FAX.084-943-7581
<b>金沢営業所</b> 〒920-0017 石川県金沢市諸江町下丁59-1 クレセール003号 TEL.076-255-3810 FAX.076-255-3820	<b>広島営業所</b> 〒731-0103 広島県広島市安佐南区緑井6丁目2-23 太陽社ビル201号室 TEL.082-207-4506 FAX.082-207-4507
<b>長野営業所</b> 〒381-2217 長野県長野市稲里町中央3-1-27 グレイスu103号室 TEL.026-213-7638 FAX.026-213-7639	<b>山口営業所</b> 〒754-0014 山口県山口市小郡高砂町4-9 101号室 TEL.083-976-8562 FAX.083-976-8563
<b>静岡営業所</b> 〒422-8044 静岡県静岡市駿河区西脇682 スカイプラザおか10E号室 TEL.054-266-7717 FAX.054-266-7718	<b>高松営業所</b> 〒760-0080 香川県高松市木太町559番地4 葛西ビル1F TEL.087-802-7857 FAX.087-802-7858
<b>中部営業所</b> 〒486-0842 愛知県春日井市六軒屋町6丁目16-1 TEL.0568-29-7501 FAX.0568-29-7502	<b>松山営業所</b> 〒790-0952 愛媛県松山市朝生田町4丁目2-4 桂ビル101号 TEL.089-909-7257 FAX.089-909-7268
<b>新大阪本社営業所</b> 〒532-0004 大阪市淀川区西宮原1丁目4-2 ナリコマHD新大阪ビル4階 TEL.06-6396-8020 FAX.06-6396-8340	<b>福岡営業所</b> 〒812-0857 福岡県福岡市博多区西月隈2丁目2-7 TEL.092-473-1277 FAX.092-473-1287
<b>神戸営業所</b> 〒650-0022 兵庫県神戸市中央区元町通3丁目17-8 TOWA神戸元町ビル901号 TEL.078-595-9971 FAX.078-595-9972	<b>熊本営業所</b> 〒860-0821 熊本県熊本市中央区本山2丁目1-8 TEL.096-327-8956 FAX.096-327-8957
<b>姫路営業所</b> 〒672-8041 兵庫県姫路市三条町2丁目23 TEL.079-235-6210 FAX.079-235-6225	

## 株式会社ナリコマフード セントラルキッチン所在地

<b>関東セントラルキッチン</b> 〒259-1146 神奈川県伊勢原市鈴川37 TEL.0463-94-9917 FAX.0463-94-9920	<b>神戸セントラルキッチン (2022年 竣工予定)</b> 〒651-2271 兵庫県神戸市西区高塚台6丁目2-2
<b>中部セントラルキッチン</b> 〒474-0057 愛知県大府市共和町西流レ81-1 TEL.0562-77-9811 FAX.0562-77-9815	<b>広島セントラルキッチン</b> 〒731-3168 広島県広島市安佐南区伴南2丁目5-18 TEL.082-849-5205 FAX.082-849-5245
<b>大阪セントラルキッチン</b> 〒567-0005 大阪府茨木市五日市1丁目7-27 TEL.072-627-7568 FAX.072-627-7567	<b>九州セントラルキッチン</b> 〒800-0254 福岡県北九州市小倉南区葛原元町3丁目1-7 TEL.093-923-2088 FAX.093-923-2089