



日々の食事提供、こんなお悩みはありませんか？

- 「従業員の管理が大変で、食事の安定供給に不安がある…」
- 「利用者や従業員の満足度を上げるため、冷凍食品ではない美味しい食事を提供したい…」
- 「糖尿病食など、特別な配慮が必要なメニューにも対応したい…」

当事業所がその課題を解決します

私たちは平成14年に開業し、管理栄養士による監修のもと、熟練の調理師が手作りにこだわった食事を提供しています。最新の設備（プラストチラーやコンベクションオーブンなど）を活用し、日々400食以上を供給。温かく美味しい料理を弁当形式や食缶でお届けしています。冷凍食品とは違い、手作りならではの味わいをご提供します。

食事提供委託を利用するメリット

1. 手間の削減

面倒な人事管理や調理の手配は一切不要。配膳と片付けだけで、スムーズに美味しい食事を提供できます。

2. 多様なメニュー展開

季節感や栄養バランスを考えたバラエティ豊かなメニューで利用者様を飽きさせません。

3. 高い満足度

冷凍食品とは一線を画す「温かく美味しい手作り料理」で、満足度アップをお約束します。

4. 安心の体制

糖尿病食やアレルギー対応食など、特別食への対応も可能です。さらに、食事提供体制加算の算定も可能なので、経営面でも大きなメリットがあります。

地域とともに、安心と美味しさをお届けします

地域のイベントにも積極的にに関わり、お弁当の提供などを通じて地域の皆様と信頼を築いてきました。私たちの手作りの味が、貴社・貴施設の大切な一日に貢献できることを願っています。

ぜひ一度、私たちのサービスをご体感ください

お問い合わせやご試食のご希望は、お気軽にご連絡ください。貴社に最適なプランをご提案いたします。

To love all things