

株式会社ベスト

介護食のクオリティサービスの向上と
市場ニーズへの早期対応食の都 鶴岡で見た目、風味、美味しさにこだわる
介護食を提供 量産体制で市場ニーズに対応

事業の背景・目的

設立した昭和60年から全国に先駆けて、高齢者の食事と食事療法食に取り組み、「健康は食にあり」を基本理念に掲げ、「食べる楽しみと喜びをいつまでも、誰にでも」を活動方針にしてきた。当初から良いものを作ろうと、見た目、風味、美味しさにこだわり、誤嚥を防ぐために飲み込みやすさに配慮した。飲み込みやすい食を開発するために、健和会病院リハビリセンターのドクター

と患者さんの協力で適切なやわらかさのデーターを取り、山形県工業技術センターで分析を行って開発したものである。平成18年の経営革新計画の承認を受けてから、国の支援制度を活用して全国展開するまでに至ってきた。

今回は、昨今の市場ニーズへの対応と、量産化のために事業を計画した。

事業内容

高齢者の「食のクオリティ」を高めることをテーマに「新介護ソフト食」の研究開発に着手してきた。魚を主菜とし、さけ、さば、さんま、あかうお、ほたて等、種類も豊富に取り揃え、見た目を重視するために型枠にいれて、皮には食べても安全な自然素材のインクで本物そっくりにプリントを施している。以前より、高齢者の食形態の変化を見据え、今後は肉類も主菜に取り入れたいと

の要望があり、今回、開発と商品化に当たり、当社が所在する庄内地方が東北でも有数の食肉の産地であることから、地元生産者と連携を行った。

また、当社のこだわりゆえに、価格が大手同業者と比較して高価になっているため、コスト削減と量産化に対応するために設備投資を行った。



スチームコンベクションとプリンター



上がソフト豚肉。下がソフト鶏肉。

事業の成果

飲み込みやすさを研究し、見た目、風味、食味にこだわったソフト食「まろやか食専科」は、これまでの魚シリーズにこの度要望に対応した肉シリーズ、かまぼこシリーズと好評で、生産数が確実に伸びている。新規取引先も増えている状況である。

以前は、繁忙期は夜中まで生産し、比較的暇な時に休むという体制で

あったが、非常に効率が悪く、人件費、光熱費等、コストに影響していた。現在は、計画生産で一定の量を生産し、在庫していく体制が可能になったのも、今回、設備投資した大型冷蔵庫スチームコンベクションとプリンターによるものである。量産化、コスト削減が可能になり、市場ニーズに対応している。



左がソフト鶏肉、右がソフト豚肉を使ったアレンジメニュー。

今後の展望

メディアで取り上げられたり、専門誌への広告掲載、展示会への出展等で新規取引先の確保につながっており、今後も取り組んでいく。将来的には、今後ますます増えると予想される市場の需要に対応するた

めに、量産化に向けて生産工程をライン化していくことが最終的な目的である。

今後も、見た目、風味、食味にこだわった食の提供を行っていく。

DATA

株式会社ベスト

- ・高齢者の食事(ふつう食、きざみ食、ペースト食)と食事療法食(高血圧、糖尿病、透析食等)
- ・給食業務の受託(学校、保育園、幼稚園、学生寮、病院、福祉施設、社員食堂等)
- ・高齢者の「食のクオリティ」を高めることをテーマに「新介護ソフト食」の研究開発



代表取締役
齋藤 秀紀

住 所
鶴岡市布目字宮田163-1

電 話
0235-25-2002

FAX
0235-25-2001

e-mail
akataniy@best-ryoushoku.jp

設立年
昭和60年2月

資本金
1,000万円

従業員
272名