

## オープン、チラー導入で 介護施設の人材不足を助ける配食サービス

優食は高齢者向けに弁当の宅配と高齢者施設に対し食事の配送を行っている。提供する料理は家庭の味付けと顧客から好評で、高齢者施設向けは近隣の岡山市内などへも配送地域を拡大した。大量調理に対応したオープンなどを2018年に導入。調理時間の短縮や作業の効率化を図り、調理する社員の負担を軽減した。

### 会社概況

#### 1日2000食を高齢者へ配送

高齢者の自宅へ弁当の宅配事業を始めるため2002年に創業した。今城栄一郎社長が地元の岡山県倉敷市に戻り、食事に困っている高齢者が多いことを知ったという。それまで飲食関係の仕事の経験はなく、今城社長の奥さんである今城はるみ取締役と2人で切り盛りした。

宅配する弁当は当初、冷凍だったが、よりおいしい食事を提供したいと考えて冷蔵に変更。徐々に顧客数も増えて、2007年に会社を設立、設備をそろえて人員も増員し、体制を強化した。その後、介護施設向けの食事の配送も開始。現在は倉敷市の本社にある調理場で1日約2000食分を調理し、倉敷市の個人宅や同市と周辺自治体の高齢者施設に毎日届けている。



2002年の創業から事業規模を拡大

### 事業内容

#### 調理法は家庭と同じ

食事は毎日取るものであり、楽しみの一つ。調理法や調達する食材にはこだわる。30人の社員が回転鍋などを使い「家庭と同じ調理法でつくっている」（今城取締役）と強調する。高齢者の健康を考慮し、調味料も1品ずつ調合する。食材はできる限り地元産を使用し、米は岡山県吉備中央町の契約農家から直接、精米したてを調達している。

施設向けの食事は朝食が副菜など小鉢2品、昼食と夕食は主菜1品と副菜2品。事前に調理し、急速冷蔵したものを真空パックにして配送する。施設ではパックを湯煎して温めるだけで料理を提供できる。高齢者施設は人手不足が課題で「調理部門の外部委託が広がっている」（今城社長）。



高齢者の健康に配慮した食事を提供

### 事業成果

#### カートイン式で調理時間半減

増加する調理の量に対応して2018年に導入したのがカートイン式のスチームコンベクションオープン（スチコン）とブラストチラーだ。カートインタイプは、調理する食材を並べた複数のトレーをカートに乗せたままスチコンなどに出し入れできる。従来のスチコンはトレーを1枚ずつ差し込み、調理後も1枚ずつ抜き取らなければならなかった。

カートは2台あり、1台を調理で使い、もう1台は仕込み作業に使うなどカートインタイプの導入により「調理時間は半減した」（今城取締役）。さらにスチコンの特長として「蒸す、焼く、蒸すと焼くの両方」が調理できる。現在、スチコンに調理法を随時登録し、調理工程の標準化も図っている。



導入したスチコンには調理方法も登録

### 会社概要

|      |                    |     |                                                                                       |
|------|--------------------|-----|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 設立   | 2007年              | 所在地 | 岡山県倉敷市水島南幸町6-2                                                                        |
| 資本金  | 1000万円             | TEL | 086-444-2779                                                                          |
| 従業員数 | 75人                | FAX | 086-444-2783                                                                          |
| 売上高  | 3億3000万円(2021年3月期) | URL | <a href="https://www.yushoku-kaigoshoku.com/">https://www.yushoku-kaigoshoku.com/</a> |



### ワンポイント

#### 安心して暮らせる地域づくり

優食が顧客を増やしてきた要因の一つは高齢者が好む料理を手作りに近い環境で、大量においしく提供できる体制を整えたことにある。もう一点は独居の高齢者らに対して必ず弁当を手渡しし、異常がある場合は家族に連絡をするなど高齢者の安心をサポートしていることだろう。75人の従業員のうち、調理に30人、配達には40人を割いている。高齢者の孤独死は社会問題化しており、安心して暮らせる地域づくりにも貢献している。

代表取締役

いまじょう えい いち ろう  
今城 栄一郎さん

