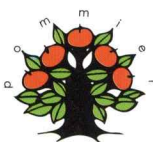
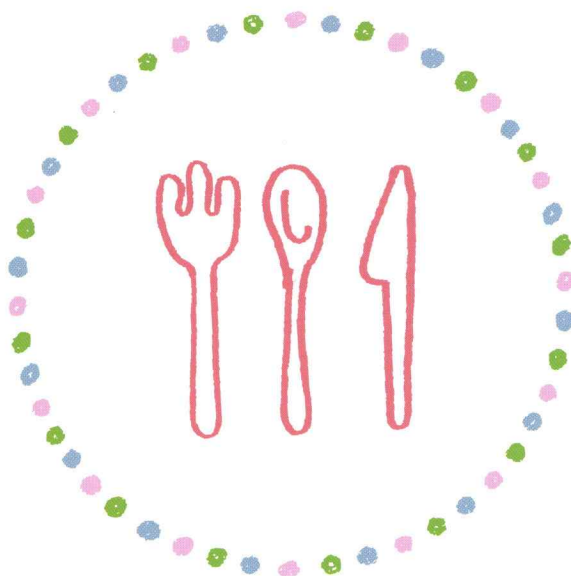


食をトータルサポート



アイサービス株式会社



フードサプライ事業部

食事サービス業務受託事業部

ごあいさつ・理念・会社概要



『安全』かつ『オリジナリティー』のある商品開発

病院、高齢者施設の食事サービス業務運営を行う者だからこそ生み出す事の出来る、オリジナリティーのある冷凍・チルドの惣菜の供給を行っております。



冷凍パック・チルドパック

冷凍弁当 (治療食弁当)

小規模施設から大規模施設を問わず、毎日の食事の供給を行い、厨房現場が抱える様々な問題を解決致します。

製造メーカーだからできることがあります！

安心・安全

2014年4月新工場完成。
製造ライン・品質管理システムが充実致しました。

加熱から最終冷却まで、
厳しい品質や温度の管理
を行い、安全性の高い製
品の製造を行います。



メーカーゆえの
厳しい品質管理

きめ細やかな対応

メーカーだからお客様のさまざまなご要望に
きめ細やかな対応が可能です。

通常食のさまざまなご要望はも
ちろん、少人数や特別食、イベ
ント食のほか、ムース食、ソフト食
などにも対応しています。



経験豊富な管理栄養士を
中心とした開発チーム

おいしい+豊富なメニュー

お客様の生の声と、当社メニュー開発スタッフ
の日々の努力がおいしさと豊富なメニューをさ
さえています。

500以上の
豊富なメニュー



PB商品の対応

開発から製造までスピーディーに実行します。

開発実績を生かして、冷
凍、チルド、和食、洋食な
ど、多彩な種類のPB商品
の開発と生産を行っています。



少ロットの対応も
可能です

冷凍パック・チルドパック

高齢者施設向け 調理済み食材

サ高住

グループホーム

デイサービス

小規模多機能

特別養護老人ホーム

その他の介護施設

複数の高齢者施設を運営している企業さま、
高齢者施設に食事提供している業者さまにも対応可能な調理済み食材です。

とある
月曜日の
献立例

朝食メニュー



[副菜] れんこんの金平 (左)
キャベツのゆかり和え (右)

エネルギー：92kcal タンパク質：3g
脂質：3.3g 炭水化物：13g
塩分：1g

昼食メニュー



[主菜] 赤魚の煮付け (左)
[副菜] 南瓜煮 (右上)
大根なます (右下)

エネルギー：187kcal タンパク質：12.1g
脂質：2.3g 炭水化物：28.5g
塩分：1.4g

夕食メニュー



[主菜] すき焼き煮 (左)
[副菜] ふくら高野の合せ煮 (右上)
菜の花の胡麻よごし (右下)

エネルギー：248kcal タンパク質：15.1g
脂質：12g 炭水化物：21.6g
塩分：1.9g

冷凍弁当 (治療食お弁当)

幅広い病態に対応する弁当を製造しています。
病院での患者食への対応はもちろん、在宅でも活用いただける
栄養価計算された治療食弁当です。

対応 食種

- 糖尿病 ●肥満症 ●脂質異常症 ●心臓病 ●高血圧 ●妊高
- 腎臓・透析 ●糖尿病性腎症 ●肝臓 ●潰瘍 ●胃術 ●貧血 ●脾臓 ●低残
- 常食 ●全粥 ●幼児A ●幼児B ●学童A ●学童B ●授乳

レンジ加熱で
お手軽です。
(各種食形態に対応)



お好みの器に
移し替えて♪



冷凍弁当を
解凍した直後

容器に移し替えてのお食事OK!



各種施設向け給食受託サービス

病院・高齢者施設

児童施設

病院・高齢者施設向けには、
治療を兼ねた美味しくて飽きない食事を、

児童施設向けには、
アイデアの詰まった楽しい食事を提供します。



もちろん
安全な食事は
当たり前

とにかく
家庭料理に
近いものを

やっぱり
完食して
もらいたい

なんとか
料理の種類
を増やしたい

安全第一

おいしい食事ではなく
“安全でおいしい”食事を提供します。

食を預かる企業として、職員の衛生教育を充実させ、安全確保を最優先に考えた組織で業務に従事します。



安心と安全に勝るものは
ありません。

個人に対応した食事の提供

長年の調理経験のノウハウを生かし、個人個人の病態および咀嚼力に対応した細分化食を提供します。

健康管理の一貫として、毎日食べ続けて頂ける“家庭の味”をモットーに工夫を重ねております。



飽きずに食べ続けて頂くために…努力を惜しみません。

アイデア一杯！イベント食

美味しいことや楽しいことなど、アイサービスならではのアイデアが詰まった行事食を展開しています。

四季の行事、お弁当、松花堂など普段と違った雰囲気でお食事を楽しんで頂く工夫もしています。



お祭り用の屋台など、様々な企画もご用意しています。

食育について考える

食物をバランスよく食べるためのさまざまな知識を身につけることを目的とした、「食育」がテーマになっています。

「正しい食事をちゃんと食べる」習慣を、子供たちに根付かせる様に工夫しています。



季節に沿ったメニューが、子ども達に人気です。

セントラルキッチン配食事業(病院対応)

病院

食事箋に応じた治療食・形態対応食の調理をセントラルキッチンで安全に、リーズナブルに対応します。

 **製造**
(アイサービス)

アイサービスの工場にて調理・盛付・冷凍加工し、食事箋に従った複雑な仕分け・発送を行います。



配送



 **ここがポイント!**

冷凍状態で、鮮度と安全性を保って、病院厨房まで配送します。

 **喫食**
(病院)

提供直前に、病院厨房にて再加熱して配膳するので、質の高い食事を安全に提供できます。厨房人手不足の影響も受けません。



セントラルキッチン配食導入のメリット

安全性の維持・確保

厨房現場における人手不足は、食の安全確保に対する大きな脅威となります。セントラルキッチンで、製造から配送まで集中管理された食品は、品質・安全性において、厨房における環境の影響を受けず、安定した安全性の高い食事の提供が可能です。

ランニングコストの削減

厨房内での調理業務がなくなることにより、水道・光熱費が大幅に削減されます。材料の仕込みから加熱調理に関わるエネルギー費用は基より、エアコンや食器洗浄に関わるコストまで幅広く削減することが可能です。

厨房スペースの小規模化

病院内での作業は、セントラルキッチンから届いた食事の、再加熱・膳組が中心になります。従来の材料の下処理や調理盛付工程がないので、厨房スペースをコンパクトにする事が可能です。建物改築の際には、建築費用・設備費用・税金面において大幅削減が可能です。

食事・サービスの品質維持確保

食事加算が段階的に削減されていく中、人件費・食材単価は年々高騰し、病院給食の安定的な提供への影響が懸念されております。セントラルキッチンでは、集約的な原料仕入・製造を行う事により、食事・サービスの品質の維持向上を図ります。



理想的な食文化のあり方を 追及するアイサービスです。

私共は時代の流れに即した食事サービスを提供するため、技術革新・商品開発に努め、食を通じて、お客様に喜んで頂ける会社を目指します。

ごあいさつ

当社は、医療食を始め、高齢者食、幼児食など、特殊な技術を必要とする食の提供をトータルサポートする企業です。

主に医療食・高齢者食に特化した製品を開発・製造し全国に向けて販売をする「フードサプライ事業部」と医療機関、高齢者施設、児童施設などの食事を預かる「食事サービス業務受託事業部」の2本柱で成り立っております。

多くのフードビジネスの中でも、当社の専門とする医療・介護食分野は、治療食・ソフト食などの個々に対応した細分化食提供のニーズが年々高まっているという特殊な側面をもった分野と言えます。

これらの個々への対応とコストと安全を両立させる事は、まだまだ業界が未熟で課題も多いですが、今後、様々な企業の技術革新によって未来を切り開くことが大いに期待されております。そして、当社はニーズに応える為、常に技術開発に全力で取り組んでいます。

当社は、食事サービス業務受託事業部が給食現場で培った経験を、フードサプライ事業部にフィードバックし、独自の製品とサービスを開発し、全国に提供し続けます。

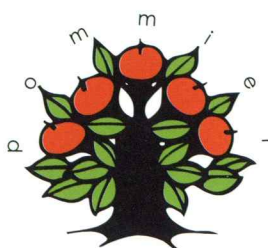
そして、変革期にあって不安要素の多い、医療・高齢者施設の食事サービス産業において、これからの食事提供のあり方について大きな影響を与える、「病院食・施設食の未来を具現化する」ことをビジョンとし、時代の流れと共に変わるお客様のニーズにあったサービスを提供します。



代表取締役社長 石井 巖権

企業理念

- 01 | 高度な食品技術で日本に貢献
- 02 | サービスと品質と信頼性の追求
- 03 | 理想の実現
- 04 | お客様、協力企業とともに栄える

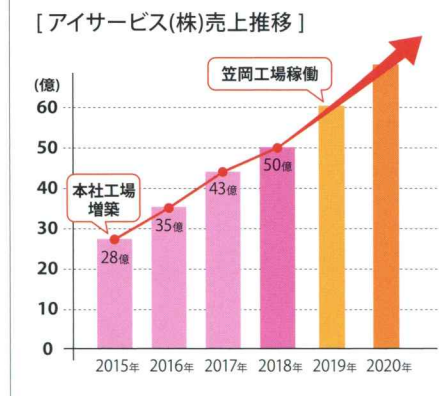


アイサービス株式会社本社工場

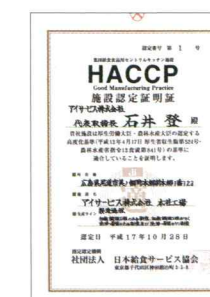
新工場が完成して4年が経ち、おかげさまで第二工場の建設に着手しております。より技術的で高品質な製品製造を目指し更に先進的で充実した工場を目指します。

会社概要

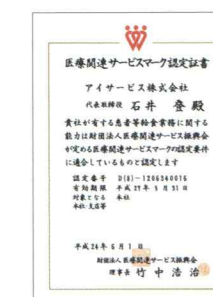
会社名	アイサービス株式会社
本社所在地	〒722-0212 広島県尾道市美ノ郷町本郷1-123
電話番号	0848-40-0112
FAX番号	0848-40-0113
代表者	石井 巖権
設立年月日	昭和62年7月1日
資本金	6,500万円
従業員数	600名
主要取引銀行	広島銀行尾道支店 商工中金福山支店 もみじ銀行尾道支店 中国銀行尾道支店
営業許可	惣菜製造業、食肉販売業、魚介類販売業、食品の冷凍業、加工水産物販売業、飲食店営業 など
業務内容	病院・高齢者施設 食事サービス業務受託 高齢者向け冷凍・チルド食品 製造・販売 病院・高齢者施設 セントラルキッチン業務 冷凍・チルド食品のOEM製造 給食厨房の企画立案 高齢者食におけるマーケットリサーチ



前期は、フードサプライ事業部(工場食品製造部門)が、立ち上げ8年目にして、食事サービス業務受託事業部の売上げを上回る急成長を遂げました。



HACCP施設認定証明書
社団法人 日本給食サービス協会



医療関連サービスマーク認定証書
財団法人医療関連サービス振興会



アイサービス株式会社

本社 / 〒722-0212 広島県尾道市美ノ郷町本郷1-123
TEL (0848) 40-0112 FAX (0848) 40-0113
URL <http://ai-service.jp/> E-Mail info@ai-service.jp

