



株式会社 **エポカフードサービス**



経営ビジョン

私たちは「安心して頼れる会社」になります。
 私たちは 生活していくために必要な「食」の提供を行っています。
 当然 安心して安全な「食」の提供でなくてはなりません。
 しかしそれだけでは本当の意味での「食」の提供ではありません。
 健康な体の成長や維持だけでなく、心の満足がなくてはならないと考えます。
 そして満足感・自然とこぼれる笑顔が、私たちの追い求めるものです。

「食」は文化です。
 人間の知恵や感性・知性・品性を育てる大切な要素であり、将来未来に繋げて行く必要があります。
 そのためには、現状を生み出す自分自身を最高のライバルとして、
 それに打ち勝つ努力を惜しまないようにしたいと思っています。

高齢化社会と人手不足への対応において、機械化は避けて通れません。
 しかし、画一的な商品の提供だけでは、食の満足は感じていただけません。
 大量調理と個別対応というパラドクスに挑戦し、
 食べていただける方の心に寄り添ってまいります。
 会社とそこで働く私たち自身も、
 知恵を働かせ 感性・知性・品性を豊かにし、
 全力でご期待に応えていきたいと考えております。

株式会社エポカフードサービス
 代表取締役 松村 圭祐

企業理念

食べること それは「元気」を育てること

毎日の中では嬉しいときがあります。
 たとえばずっと欲しかったものを買ったとき。
 毎日の中では辛いときもあります。
 たとえば大事なものを無くしたとき。大好きな人の悲しい顔を見たとき。
 しかし、いつも笑顔でいれば毎日がきっと充実したものになるはず。
 人は大好きな食べ物を見たとき自然に笑顔がこぼれます。
 元気の素になる「食」は、ただ食欲を満たすだけのものではなく、
 幸せなときの笑顔を少しでも長くしてくれます。
 私たちエポカフードサービスのスタッフは、健康・安全・安心をモットーに「元気」を育てていきます。



事業内容

給食サービス事業



病院
給食サービス

健康状態と栄養バランスを考慮し、安心して
美味しい食事をご提供します。



保育園
給食サービス

子どもの発育において食事はとても大切です。
子どもたちの成長と元気をバックアップします。



高齢者施設
給食サービス

高齢の方の健康状態を考慮した心にもからだにも
美味しいメニューをご提供します。



スポーツ栄養事業

勝つための栄養学に基づき、食事を通して
アスリートをサポートします。



レストラン事業

病院内や企業・学校内のレストラン運営を
行っています。

会社概要

社名	株式会社エポカフードサービス	事業内容	給食サービス・食事提供 病院や高齢者福祉施設、保育園等の様々な施設で給食の委託運営を行っています。 その他、地元サッカークラブユースチーム、高校サッカー部・野球部に食事提供を行う等、「スポーツ栄養」にも力を入れ、食のトータルサポートを行っています。
所在地	〒730-0051 広島市中区大手町5丁目3番12号 電話 082-248-7010 FAX 082-248-1786		
設立	2004年3月9日		病院内レストランの運営 総合病院内のレストラン運営を行い、来院者のニーズに合った食事提供を行っています。 食事を通じ、「健康と癒し」をキーワードに選ばれる病院づくりのお手伝いをします。
代表取締役	松村 圭祐		【運営実績】 ●病院給食・・・4ヶ所 ●スポーツ栄養関連給食・・・4ヶ所 ●保育園給食・・・11ヶ所 ●病院内レストラン、その他・・・6ヶ所 ●高齢者施設給食・・・12ヶ所
従業員数	255名(2019年8月現在)	関連会社	みどりグループ (株)第一ビルサービス、(株)第一リアルティ、(株)ARCON、(株)吉谷、 (株)山陽ビルサービス、(株)マリーナホッププロパティ、(株)エポカフードサービス (株)広島まちづくりファンド、(株)エポカケアサービス、(株)四つ葉フードシステム、山口調理機(株)、(株)トレハン
資本金	1,000万円		



給食サービス事業

エポカフードサービスでは、病院・高齢者施設・保育所などの給食を通して、自然に笑顔がこぼれる美味しい食をご提供します。

病院 給食サービス

健康状態と栄養バランスを考慮し安心して美味しい食事をご提供します。

病院・医療施設において、患者様の食事は治療の大事な一つとして捉え、安全・安心な食材を使用し、食事をご提供しています。また栄養バランスを考慮した上で、患者様の病状にあった食事を作り、食べやすい形状で提供する体制を整えております。



保育園 給食サービス

子どもの発育において食事はとても大切です。子どもたちの成長と元気をバックアップします。

保育園で1日の多くの時間を過ごす子供たちにとって、保育園における食事は空腹を満たすだけでなく、生きることの源であり心と体の成長に繋がる重要な役割があります。乳幼児から発達段階に応じて、豊かな食の経験を積み重ねていくことにより、「食を営む力」を養うことができます。エポカフードサービスは給食や食育活動を通じて、子どもたちの「元気を育てる」給食のご提供を目指しています。「おいしい」「楽しい」「うれしい」を子どもたちに感じてもらうためには食に対する安心感も大切な要素です。子どもたちに安心して食べてもらえるよう、添加物の多い加工食品は控え「手作り」にこだわった給食をご提供いたします。



高齢者施設 給食サービス

高齢の方の健康状態を考慮した心にも身体にも美味しいメニューをご提供します。

介護保険施設、福祉施設、有料老人ホーム、グループホーム等様々な施設へ食事をご提供しています。一番の楽しみである食事の時間を家庭の雰囲気を楽しめるよう、旬の食材や地産地消にこだわった食事を、一人ひとりの食形態や食べやすい大きさに合わせた形で提供しております。

- 月例の行事など、嗜好を凝らしたメニューで食事を楽しく
- 咀嚼が十分でない高齢者のために、高齢者専用食品開発企業と連携して、目で見て楽しめる「やわらか食」の開発を進めています。



愛情の伝わる給食とは

私たちの日々の取り組みです。見た目はもちろん、トントンと聞こえるまな板の音、できあがり待ち遠しくなる調理中のおい、食事をお出しする際の満面の笑顔…。これらもご馳走のうちと、私たちは考えています。

「今日のご馳走だね」の一言が聞きたくて、月例の行事食は腕によりをかけ、毎月趣向を凝らしたメニューをお出ししています。

より良い給食を毎日、安全にご提供するために



【栄養士・調理師会】
栄養士・調理師会ではお互いに連携し、その専門性をもとに現場の業務改善、メニューや商品開発を行っています。また安全・安心で美味しい食事を提供するため、スタッフ教育プログラムの開発を行いスキルアップを図っています。

【安全・サービスの向上を考慮した給食システムの追求】
衛生管理の徹底、安全性を確保しながら、効率化やサービスの向上に配慮した給食システムを常に研究しています。調理した食事を急速冷却し、チルド状態で保存し、専用の配膳トレーで食事の提供時間に合わせて加熱するシステムも導入しています。



導入実績

- 病院給食 4ヶ所
- 保育園給食 11ヶ所
- 高齢者施設給食 12ヶ所
- スポーツ栄養関連給食 4ヶ所
- 病院内レストラン、その他 6ヶ所



先輩社員紹介 エポカフードサービスで働く先輩の仕事をご紹介します



保育園給食サービス

2010年入社
栄養士
係長 北橋 久美子



毎日、子どもたちの笑顔や声に元気をもらっています。

子どもたちにとって、私たちが調理している姿を見ることが当たり前風景になっていて、自然と食べ物に興味を持ってくれるようです。「今日の給食は何?」「おやつは?」「明日の給食は何?」とたくさんの質問をしてくれます。子どもたちに合わせてどんな言葉で伝えたら理解できるかを考えるようにし、「何でだと思っ?」「どうなると思っ?」と子どもたちに投げかけながら、素直な意見を聞くことを心がけています。



給食を通して子どもたちが成長する姿にやりがいや喜びを感じます。

給食を通して子どもたちの好きなものが少しずつ増えていくように、たくさんのきっかけを作っていきたいです。これからも、スタッフみんなで意見を出し合いながら、子どもたちにとってより良い給食や食育活動をしていきたいと思っています。

“生きることは食べること”
子どもたちの成長を「食」で支えます。

食品メーカーを経て、エポカフードサービスに転職しました。給食サービスの仕事は未経験でしたが、献立や調理などに悩んだ時に相談にのってくれる調理顧問や、業務だけでなくメンタル面も気にかけてくれる顧問もいるので心強いです。



高齢者施設給食サービス

2015年入社
管理栄養士 菅野 愛



「食を通して人を笑顔にしたい」
だから栄養士を目指しました。

食べることが大好きで、中学の頃から食に関わる仕事をしたと思うようになりました。ダイエットのために自分で栄養のことを調べていくうちに、栄養学に興味を持ち、大学で管理栄養学を専攻し、管理栄養士の資格を取得しました。「食を通して人を笑顔にする」という会社の企業理念が、私の想いと一致していたので、エポカフードサービスに入社しました。現在、高齢者施設の管理栄養士として、厨房での盛り付けや配膳業務、食数やご利用者の栄養管理、食形態の管理などの業務をしています。



やはり、「美味しい」と言ってくれる笑顔にやりがいを感じます。

毎日の配膳や片付けの際にご利用者さんとの接する時間は、みなさんの反応を確認できる大事な時間になっています。直接でなくても、「あっ、これ美味しい」と言ってくれている声が聞こえると、とても嬉しいです。その反面、残食が多い時は、味つけや食感など、反省点に気づかせてくれる機会でもあります。

現場をわかっていなければ
献立は立てられないと実感しています。

先輩たちにサポートしていただきながら楽しく働いています。月に1度の本社会議では、先輩たちにいろいろと教えてもらっていますし、いつでもメールで相談にのってもらえるので心強いです。この春からは私も献立作成を任せられます。2年の経験から実感しているのは「実際に現場で作業しないと献立は立てられない」ということです。自分の力でしっかり献立が立てられるようにステップアップしていきたいと思っています。



スポーツ栄養事業

エポカフードサービスは食事を通してアスリートをサポートします。



最後の1cm、1秒は食事で決まります！

スポーツの基本は食事です。「何を」「いつ」「どのように」摂ればいいのか。勝つための栄養学に基づき専門の管理栄養士が指導します。当社では、スポーツ栄養に基づいた食事提供を行い、食事を通してアスリートを支えています。

エポカフードサービスの運営方針

寮長・寮母様、監督・コーチの皆様と情報交換を行い選手にとっての最良の環境づくりを目指します。



アスリートたちへの個別サポート



当社のスポーツ栄養チームが地元高校のサッカー部、野球部に献立作成・食事提供を行っています。



選手たちに食に対する高い意識を持ってもらうために、選手・コーチ・指導者等対象者別に勉強会を定期的に実施します。



1年間を通してのスポーツ栄養の考え方から、実際の試合前、試合後における食事の摂り方や、オフの体力維持についてトータルにサポートします。

導入事例

サンフレッチェ広島ユース 様

2015年4月から安芸高田市にあるサンフレッチェ広島ユースの三矢寮の食事をご提供しています。親元を離れた寮生活と、毎日の厳しい練習...そんな環境の中でもリラックスして食事を楽しめるよう、家庭的な雰囲気づくりを心がけています。スポーツ栄養に基づき、毎日4000キロカロリーの献立をご提供。チームのスケジュールにあわせて、試合前には糖質中心のメニューを取り入れ、身体づくりの時期には食べる量を自分自身で把握するための食育バイキングを取り入れるなど、食事内容に変化を待たせています。



瀬戸内高校 様

2009年8月より、スポーツ強豪校、広島県瀬戸内高等学校学生寮の食事をご提供しています。サッカー部、野球部、ゴルフ部の生徒たちに、毎日4500~5000Kcalの食事をご提供します。定期的な身体チェックとデータ集積により、個人の食事の適正量を見極め献立に反映させています。また、定期的な講習会を開催し、自分で考えながら食べられる選手を育成するサポートもさせていただいています。

- 食事提供実績
- サンフレッチェ広島ユース
 - サンフレッチェ広島ジュニアユース
 - 瀬戸内高校サッカー部
 - 瀬戸内高校野球部
 - 瀬戸内高校柔道部
 - 瀬戸内高校ゴルフ部
 - 皆実高校体育科
 - 皆実高校サッカー部



レストラン事業

エポカフードサービスは病院内や企業・学校内のレストラン運営を行っています。



昭和を感じる落ち着いたレストラン

レストラン エポカは病院という閉鎖しがちな空間に憩いの場所を提供することをコンセプトに運営しております。壁面を市内の画廊とタイアップした企画の絵画で飾り、寛げる空間でほっとしていただけるように、心を込めたおもてなしに取り組んでいます。

レストラン エポカ (広島赤十字・原爆病院)



モーニング

エポカのモーニングサービスです。忙しい朝もしっかり召し上がれ。



定番メニュー

ハヤシライスやオムライスなど、昔懐かしい喫茶店メニューや、栄養バランスを考えた身体にやさしい定食など、多数取り揃えております。



エポカの自家製パン

バラエティ豊かなラインナップで、お食事に、おやつにと、どんなシーンにもぴったりのパンをご用意しております。



Farm to table エポカ (独立行政法人国立病院福山医療センター)

厳選された旬の野菜をたっぷり使った、具だくさんで栄養満点なスープとサラダ、そして店内で焼き上げるパンが一押しメニューです。ほっとする空間で、ココロにもカラダにも栄養というごちそうをご提供しています。

運営実績

- レストラン エポカ(広島赤十字・原爆病院)
- Farm to table エポカ(独立行政法人国立病院福山医療センター)
- RCC中国放送 社員食堂
- 中小企業大学校 広島校 食堂
- 奥出雲そば処 一福 天満屋福山店

先輩社員紹介 エポカフードサービスで働く先輩の仕事をご紹介します

レストラン事業

2009年入社
調理士 林田 紗弥



専任でレストランのパン厨房を任せてもらっています。

パン屋での経験を積んだ後、エポカフードサービスに調理師として転職しました。入社時から病院内にあるレストランでパン作りを担当しています。パンの専任は私一人なので、朝の開店に合わせて焼きあがったパンを並べ、次の仕込みをしたりと1日があっという間です。仕入れから商品開発、パン作りまで全て任せてもらっています。

お客さんの喜んでくれる声はパン作りの励みになっています。

このレストランには、病院の患者さんやお見舞いの方、職員さんなどが来店されますが、病院という制限のある生活を送っている中で、小さな楽しみ場になってくれる良いなと思っています。毎朝、お子さんや車椅子で来られるお客さんの目線の高さを考えながら、焼き上げたパンを並べていきます。パンを並べる時はお客さんと会話ができる時間でもあります。パンを楽しみに来てくれるお客さんから声をかけてくれると、涙がでるほど嬉しいです。



作ることが好き。これからも美味しいパンを焼いてお客様に喜んでいただきたいです。

パンを焼き続けて10数年になりますが、やはりパンを作ることが好きなので、いまだに出来栄の良いパンが焼き上がると嬉しいし、人気商品が出るとうれしさも倍増です。これからも、着実にお客さんを増やしていきたいと思っています。そのためにコツコツと美味しいパンを焼いていきます。



株式会社 **エポカフードサービス**

〒730-0051 広島市中区大手町5丁目3番12号

TEL:082-248-7010 FAX:082-248-1786

<https://www.midori-gr.com/epocafood/>