

# 「食事は愛」

「食事サービス」に取り組むうえで、大切なこと…

それは、「食事は愛」の心です。

家庭ではたいてい、日常の食事を母が準備します。

そこで行われるささやかな行動が、

母と子のスキンシップとなり、愛情が注がれ、

子どもは健全な精神と身体を育んで成長するのです。

母に代わり日常の食事を提供する私達は、

「愛情」を込めて一所懸命、作りたいのです。

ニチベイグループでは、「ミール・コミュニケーション」

という言葉を用い、以前から使っております。

あらゆる関係性を、食を通じてより良く

発展させていきたいという、思いを込めた言葉です。

人と人だけでなく、「食」を与えてくれる

自然と人との関係。

そしてお客様と私達をはじめとするすべての間で、

しっかりとコミュニケーションをとっていききたい…。

どのような時代背景にあっても、真心は必ず伝わる。

私達はそう信じています。

「食事は愛」の考えを常に心に刻み、

人々の命に深く関わる「食事サービス」という事業に

誠心誠意、取り組みます。

そして、社会に寄与できる

会社にしていききたいと、決意している次第です。

代表取締役社長

米谷 伸行



母が子を想う愛情を  
いつも美味しさに込めて

Meal Communications



# 給食を越えた食事サービスを

常に、食事をされるお客様のことを考えながら、心を込めた食のシーンを、私達は提供し続けます。

## 食

は、それぞれの時代を象徴する文化のひとつです。だからこそ「食」という文化をさらに深め、広げていきたい…。私達ニチベイグループは、常にこのような思いを持ち続けてきました。「食」のニーズはとても多彩です。味覚や食感、栄養バランス、時代性や美しさ。さらには、施設のあり方やデリバリー

方法など。多彩なニーズとお客様それぞれの要望にしっかりとお応えすることこそ、我々の使命なのです。今後も、真心を込めた、そして地域に根ざしたあらゆる「食」のサービス事業を展開いたします。

## 二

チベイグループでは以前から「給食」ではなく、「食事サービス」という表現を使っています。要するに、私達の仕事は、単に食事を提供するのではなく、「食事サービス」を提供する「サービス業」なのです。例えば、盛りつけをするにしても、食器を洗浄するにしても、常に食事をされるお客様のことを思いながら取り組みます。そうすれば、おのずとサービスの質が高くなるのではないのでしょうか。そして、作業のひとつひとつや言葉使いなど、私達のサービスすべてが、お客様からの評価となります。

## 私

達は「サービス向上」を目標に掲げ、職場の各セクションに応じた研修会を実施しております。「安全・安心」についての常日頃の取り組みはもちろん、何をどうすれば喜ばれ、満足して頂けるかということもじつに重要です。今後もさらに、衛生管理や調理技術と同様、接客サービスも充実させたいと考えています。

## 創業の精神

### 1. ひたすらに

他の事はすべて無視し、その事ばかりに意を用いること

### 2. 一所懸命

命がけて仕事すること

### 3. 無我夢中

私心・私欲を捨て去り、我を忘れること

「お客様を思う心」、「会社を思う心」、「仕事を思う心」、「家族を思う心」これらを大切にして、お客様に喜んで頂けるサービス。



## 日米クック・サービス概要

「私達のサービスを望んでくださる人々がいるから…」

そんな思いが、私達の活動の原動力です。

美味しいものを食べることの喜びや、

健康であることの喜びをより広げていきたいから、

ニチベイグループの総合力を結集し、さらなる多角化のフィールドを目指します。

栄養管理や調理技術はもちろん、

マーケティングや施設運営のための技術にもさらに磨きをかけ、

より多くの人々の笑顔と出逢いたい。

そのような私達の思いは、さらに広がるばかりです。



「食」というフィールドで広範な事業を展開しています。質の高いサービスから、きめ細やかなホスピタリティに至るまで、

## 事業所食事サービス

### 日々の職場環境に、健康で美味しい「食」を

働く方達にとって、食の時間は大きな楽しみのひとつです。開放感と清潔感を持ち併せた環境はもちろん、バラエティに富んだメニューがあつてこそ、楽しいひとときを過ごせるのではないのでしょうか。ニチベイグループでは、オフィス、工場、寮、企業サロンなど、あらゆる職場の「食」のニーズに対応しています。そして、栄養士、調理師、商品開発担当が一丸となり、栄養価や見た目の楽しさ、美味しさを常にチェック。また、人気レストランの料理人と共同開発した、オリジナルメニューを期間限定で提供するなど、豊かな「食」の環境づくりに取り組んでいます。



- 官公庁、オフィス、工場、寮
- 企業サロン、社内クラブ
- インテリジェントビル
- 研究所、リゾート施設

#### ケータリングサービス

- ケータリング
- パーティ・イベント
- 消費者向け食材の宅配、通信販売

#### カミサリー／食品加工関連

- 食材の製造及び販売
- 一般業務用食材の販売

## 学校食事サービス

### 教育現場における食水準の向上を

発育過程にある園児や児童、生徒たちへの食事サービスに欠かせないのは、「栄養管理」と望ましい「食習慣の確立」です。それを実現させるために、教育現場における食事を教育の一環としてとらえ、美味しく楽しい、しかも栄養バランスの摂れた食事サービスが行えるよう、独自のメニューづくりを推進。質の高い食シーンを提供しています。また、自校方式（単独調理方式）、デリバリーランチ方式、センター方式、親子方式など、施設それぞれの環境に応じて幅広くサポート。幼稚園児や小・中・高の生徒、大学生や教職員の食事までをフォローしています。



- 学校給食
- 学生食堂（高校、大学）

#### ベンディングサービス

- 自動販売機
- オフィスコーヒーサービス
- 売店

#### レストラン＆カフェ

- レストラン・カフェ＆パーラー

## 病院食事サービス

### 身体の状態に応じた、バラエティ豊かな食を

病状や身体の状態に応じ、細やかな対応が必要とされる病院施設では、「食」の役割がとて重要でです。また、変化のない食事ではニーズを満たすことができません。ですから、栄養成分別や病態別にコントロールした料理に基づき、個人対応食、選択メニューなど、常にバラエティに富んだ食事を提供。治癒促進やリハビリ、予防を目的とした食事サービスを展開しています。患者さまにお出しする食事が、入院生活の潤いとなるよう、質の高いサービスの提供につとめます。



- 病院・医院

## 介護保険施設・社会福祉施設食事サービス

### 介護を支援する食事の提供を

少子高齢化社会により、扶養者数に対する被用者数の割合が高まりつつある昨今。高齢者の増加により、保険料の引き上げや給付の引き下げなどによる、予算削減や効率化が求められるなかで、食事提供においてもその影響がますます懸念されます。ニチベイグループでは、進展する高齢化社会を視野に入れ、介護老人福祉施設など、高齢者の方々のニーズや状況に応じた食事サービスを実施。また、福祉施設などにおいても、食事づくりのシステムとニーズを併せて、広範な展開をしています。



- (介護保険施設食事サービス)
- 介護老人福祉施設 ●通所介護サービス施設
  - 介護老人保健施設 ●通所リハビリテーション施設
  - 介護療養型医療施設
- (社会福祉施設食事サービス)
- 身体障害者福祉施設 ●児童福祉施設
  - 知的障害者福祉施設

## 在宅配食食事サービス

### 常に温かな食事を個別にお届け

ひとり暮らしの高齢者や身体の不自由な方々、事情があつて自宅で調理できない方などに、常に温かで真心を込めた食事をお楽しみ頂けるよう、在宅配食食事サービスを展開。ニーズに応じた料理を、温蔵・冷蔵・常温状態に保つことができる「三温度帯保温車」を使ってお届けしています。万が一、訪問先のお客様が倒れられたといった、緊急事態が発生した場合、マニュアルに則って迅速かつ的確に対処するなど、行き届いたトータルサービスを提供しています。



- 高齢者宅への在宅配食
- 自宅療養者への在宅配食

## ライセンスを磨く環境づくりを 「クック栄養士研修会」

献立・調理・サービスの技術向上はもちろぬ、喫食者の皆様によりご満足頂けるよう、ニチベイグループでは定期的に社員教育を実施しています。まずは、『ライセンス職種を磨く環境づくり』がモットーの「クック栄養士研修会」。運営方針や基本技術など、栄養士としての基礎の習得はもちろん、栄養士の任務と責任をテーマにした研修会を3回コースで開催。幹部による指導も行い、栄養士・管理栄養士ライセンスの、さらなるレベルアップを心掛けています。

また、「栄養士教育」では、栄養士業務に就く全ての栄養士・管理栄養士が集まり、新食材や新献立などについて研究。そして、献立作成の技術などについて指導教育しています。



# 良質な新鮮食材の、徹底した品質管理と安定供給を

自社一括仕入れによる安定した食材供給と、行き届いたデリバリー活動を実践しています。



## 食

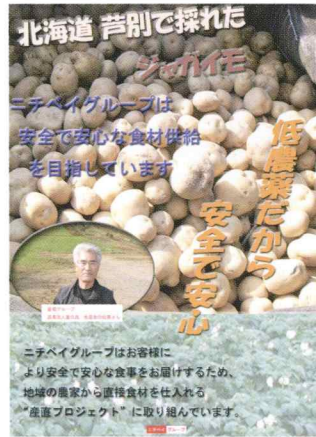
サービスを提供する上で重要とされるのが、安全・安心な食材の安定供給です。ニチベイグループでは、常に安定した食事内容を提供するために、材料仕入れ専門スタッフによる「材料センター」を設けています。一括仕入れをする食材は、季節野菜や生鮮品をはじめ、医療食品まで、取扱品目は3000種類以上。仕入れルートの開拓や、産地直送仕入れを行っています。各現場への供給は、数食分から4000食分まで、必要な量を常にコントロールし、届けます。一括仕入れをすることで、コストダウンを実現。そして、トレサビリティに基づく、徹底した品質管理が行えるのです。

仕入れスタッフは、定期的に生産現場へも訪れます。生産者と直接コミュニケーションをはかることで、顔の見える食材のタイムリーな仕入れが実現します。このほか、地域の福祉施設で栽培された野菜の一括購買を行い、食材として使用するなど、地域に密着した取り組みを実施。また、食材ごとの温度帯に応じ、在庫管理から荷分け、配送に至るまで、きめ細かな取り扱いをいたしております。



### ●材料センター

行き届いた衛生管理のもと、必要な分量をお得意先毎に荷分けをし、まとめて納品します。



### ●産直仕入

新鮮で旬な野菜をお届けできるように、農家の方との産直仕入も実施しています。

# 「美味しさ」と「食べる楽しさ」を広めたくて

毎日の食事だから、楽しみながら味わって頂きたい。食のサービス内容に合わせた、発見性のある美味しさを提供します。

## 食

食べるという行為は、ただ栄養素を得るためのものではありません。食の楽しみは、日常生活の中でも大きなウェイトを占めるのではないのでしょうか。ニチベイグループでは、「美味しさ」と「食べる楽しさ」を感じて頂けるよう、最適な食のサービスを実践しています。

例えば、料理人とのネットワークから生まれた「イベント食」。人気レストランの料理人と共同開発したメニューを、社員食堂や学生食堂などで限定販売しています。大阪・東心斎橋の「洋食 Katsui」のトマトソースカツ、大阪の人気イタリアン「ジョヴァノット」のナポリタン、大阪・北新地の料亭「いかり」の豚丼ほか全5シリーズは皆様に好評を頂いております。そのような常に話題性のある美味しさを提供し続けたいと考えているのです。

また、栄養成分別や病態別のコントロールメニューが必要とされる病院食の場合、盛りつけや彩りから季節を感じて頂きます。楽しみながら食事をすることで全身機能が高まり、病気の回復にも効果的とされています。ニチベイグループでは、そのような美味しさや見た目の楽しさに加えて、喫食者の皆様のニーズや健康状態を把握し、状態にあった食事指導を家庭的かつ高い専門性を持って提案させていただきます。

私達のサービスが、お客様の心を満たし、体を満たすものでありたい。美味しさと食の楽しみを常に追及し続けたいと考えています。



### ●ソフト食

やわらかいけれど、しっかり食べ物の形がある「ソフト食」。咀嚼力低下の方や嚥下困難な方にも、目でみて楽しんで頂けるような工夫をしています。



### ●イベント食 (驚きのトマトソース ポークカツ)

バラエティに富んだメニュー構成など、新感覚の洋食が人気の「洋食 Katsui」勝井景介氏がプロデュースをした、懐かしくもあり新しい味わいの一品。

# 人と時代のニーズに答える、新調理提供システム

お客様に安心と満足を。集中調理センター(CPU)では最新の調理機器を用い、衛生的な調理を行っています。

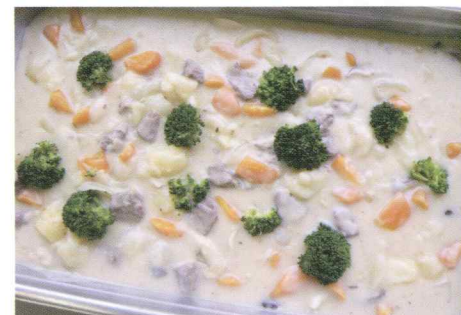


**現** 在、食事サービス部門においては、コスト削減が大きな課題となっています。

調理現場でも、安全性の確保や衛生管理の徹底とともに、作業の効率化、人件費などのコストの削減をいかに推進するかが経営的視点からも重要になります。こうした課題を解決する調理法として、注目を集めているのが「クックチル」をはじめとする新調理法です。

クックチルは、計画的に加熱調理した食品を急速冷却、チルド(0〜3℃)状態で低温保存し、必要時に再加熱して提供するシステムです。古くからの日本の食習慣となっている「お客さまに提供する料理は、やはり直前に調理したものがベター」とする考えが、依然として存在していますが、ここに至り見直されてきています。それは、「新調理提供システム」が経営的な課題であるコスト削減に大きな効果を発揮するだけでなく、作業のマニュアル化により、品質管理のさらなる向上を図ることができ、衛生的で美味しい料理を提供できることが認知されはじめてきたからです。

ニチバイグループでは早くから「新調理提供システム」を採用し、現在までに多くのノウハウを確立し、いまなお技術の向上を図っております。



## ～新調理提供システムの概要～

**冷蔵保存・配送**

3

冷却された食材をお客様のお手元まで配送するまでの間はチルド庫(0℃～3℃キープ)にて保存し、チルド状態のままお客様のところへ配送します。温度管理が行き届いていることにより細菌も繁殖しにくく、衛生面でも安全・安心です。

**急速冷却**

2

調理後の食材は、プラスチックで90分以内に芯温3℃以下になるよう急速冷却します。味や風味を逃さずに保管できるため、鮮度管理にも高い効果を発揮します。

**加熱調理**

1

煮る、焼く、蒸す、炒めるなど様々な料理をスチームコンベクションオープンで行います。500種類以上の研究済みレシピに沿って調理作業のマニュアル化が図れた中で作業を行っているため、常に一定レベル以上のものを調理することができます。

CPU

**提供**

6

実際に提供している料理写真です。現地作業の省力化はもちろんのことお客様のところの設備内容や従業員の方の能力に左右されることなくバラエティにとんだ提供が可能です。

**盛り付け・トレーメイク**

5

加熱後は、通常の作業と同じように盛り付け・トレーメイクをして提供して頂くこととなります。盛り付けまでの時間が計算しやすく作業工程が組みやすくなるというのも1つの特徴です。

**最終加熱**

4

提供直前までチルド帯(0℃～3℃)で保管して頂いたものを、冷たい状態や常温で提供するものについてはそのまま、また、温かい状態で提供するものは、スチームコンベクションオープン・クックカート(再加熱カート)で最終加熱します。

貴施設

どんな緊急事態の時でも、  
欠かさず食事提供を行う事。  
それが私達プロの責任です。

- **食材の供給確保**  
ニチバイグループでは、お客様用の食材を7日～10日ストックし(冷凍・レトルト食品等)、災害時には非常食としての転用が可能です。
- **人員対策**  
危機管理マニュアルにより、社員の所在を確認し、食事の供給体制をとります。貴施設勤務の従業員が、被災等の理由により勤務不可能の場合には、他部門からの応援体制をとり、食事サービスの提供に全力をあげます。

● **ニチバイグループセントラルキッチンからの対応**

お客様が厨房工事をされる際、厨房が使えない場合の対応や、自然災害により、厨房が使用不能となった場合、セントラルキッチンをはじめとしたニチバイグループ各施設が対応いたします。



- 神戸CK…… 兵庫県神戸市兵庫区御所通1-1-23
- 岡山CPU… 岡山県岡山市南区富浜町4-4
- 東部CK…… 広島県広島市安芸区阿戸町2590
- 広島CPU… 広島県広島市西区観音新町4-7-14
- 福岡CK…… 福岡県大野城市御笠川2-7-18
- 鳥栖CK…… 佐賀県鳥栖市曾根崎町1493-1

# 徹底した衛生管理のもとに

私達はおお客様の「命」を預かっています。だからこそ、何よりも重要な「衛生管理」に、万全の態勢で臨んでいます。



## 食

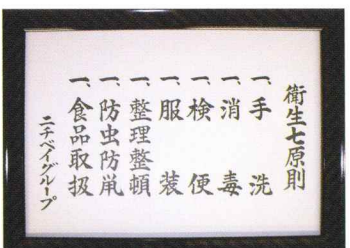
に携わる私達にとって、安全衛生管理の徹底は当然のことです。

ニチベイグループでは、独自に定めた「衛生七原則」を基本に、細心の注意を払いながら管理を実践。全ての現場で安全衛生巡回指導を行い、日々使用する調理器具や設備などの細菌検査を社内自主検査として実施しています。

また、各現場では、材料受け入れ時の品温チェックをはじめ、細分化された作業項目に基づく安全衛生管理を徹底し、各営業所で実施する『衛生研修会』や、営業所間による相互現場巡視『クロスチェック』など、全社を挙げた安全衛生面の取り組みも行っています。

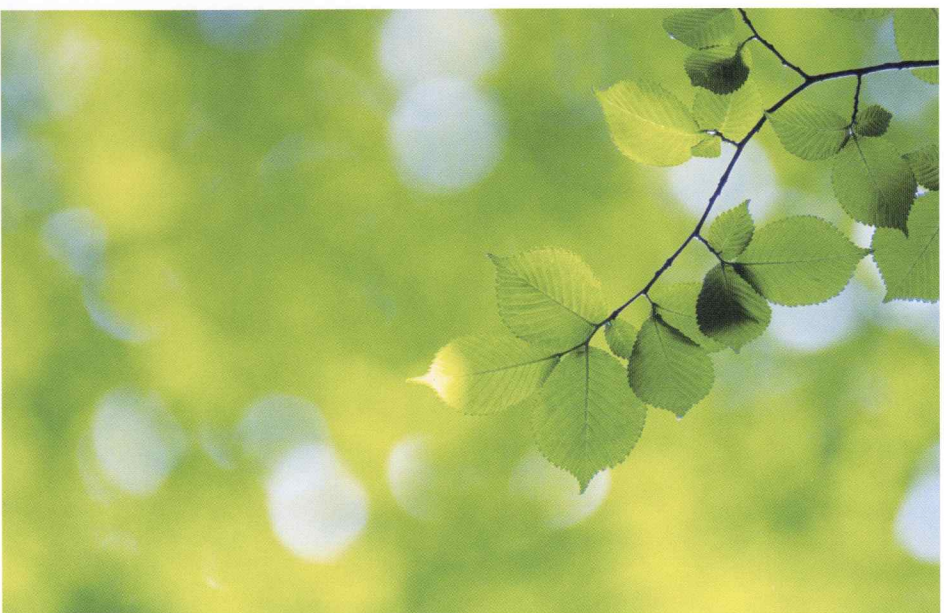
調理従事者についても、家庭を含めた自己管理の教育を徹底させ、厨房入室時や、作業が変わるごとに行う手洗い・うがいはもちろん、月1回（5〜10月は2回）の検便検査、年1回の健康診断など、万全の体制で業務に臨んでいます。

これらに加え、クックチルなどの新調理提供システムを完備したセントラルキッチンでは、衛生管理ガイドラインに基づくHACCP（危害分析重要管理点）の手法を取り入れ、さらに充実した衛生管理を行っています。



# 自然への感謝と環境を、次世代に残したい

全社員挙げて、できることから一歩一歩。人と社会と環境の未来を視野に入れた活動を行っています。



## 人

と社会と環境の未来を視野に入れた、環境活動を実施しています。まずは、地球温暖化防止のために、カット野菜を導入し、ゴミの減量化を行うなど二酸化炭素（CO<sub>2</sub>）削減に取り組んでいます。その他、厨房機器の電気製品を省電力のものへと切り替え頂くご提案や、省電力可能な調理方法の研究・開発。クールビズやウォームビズの採用による適切な室温設定による節電など、日々の業務の中で意識的に環境問題と向き合っています。

環境問題はもちろんのこと、「健康と食生活」への取り組みも重要課題です。ニチベイグループでは、健康づくりへの取り組みを、様々な視点から心掛けています。

まず、栄養バランスが取れたメニューを提供するなど、「生活習慣改善啓発活動」を実施しています。また、学校給食や郷土食の導入をはじめ、子どもたちが「食べる」喜びを通して、健やかでたくましく人間形成ができるよう、食育にも取り組んでいます。

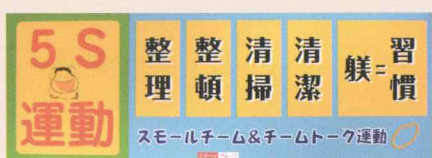


# 季節に応じた特別対策と、「5S運動」への取り組み

衛生管理への強い意識を常に持ち続けるためにも、ニチベイグループでは様々な対策を実施しています。まずは、5〜10月末の「夏期衛生特別対策」と、11〜4月末の「ノロウイルス特別対策」です。基本的な衛生管理はもちろん、二枚貝を食べないなど、全社員が常日頃から細心の注意を払います。



「5S運動」の取り組みもニチベイグループの土台です。5Sの狙いは、高い品質の食事づくりにより、お客様の満足を得ること。また、仕事の効率化を図り、快適で衛生的な職場を作ることです。ですから、日々の業務のなかで気づいた点が発生すればその都度、声を掛け合い、迅速な改善につとめる「スモールチーム&チームトーク運動」も併せて行っています。



# 環境に優しいエコドライブを推進

ニチベイグループでは、「エコドライブ」の推進がCO<sub>2</sub>削減に最も効果的であると考へ、実行しています。ひとつは、自社で作成したエコドライブステッカーの車両貼付けです。従業員への意識付けはもちろん、周りの車両にも認知して頂きます。また、「車両運行管理表」の活用も、エコドライブを実現させるアクションのひとつです。管理表のデータ項目は、「当月の走行距離」、「当月・前月の燃費」、「次回車検日」、「メンテナンス工場」、「エンジンオイル等の交換時期」など。常に1台ずつの車両状況をデータ管理できます。ですから、管理者や運転者に素早い指導が可能となるのです。

このデータを、燃費向上や車両の有効活用に繋がるとともに、今後もCO<sub>2</sub>削減を図りたいと考えています。



### 優れた人材育成

献立・調理・安全衛生、また接客サービスやマナーにおいて、技術向上を目的とした定期的な社員教育を展開しています。食のプロとしての知識と技術習得を期すとともに、総合的な人間形成を通じ、人や社会に貢献しうる人材を育成しています。

### 企画・提案 コンサルティング

お客様の計画されている運営形態やご利用人数、予算など、さまざまな状況を把握し、給食システムの診断や改善に関するコンサルティングを行っています。お客様のご要望に合わせた、最適なプランをご提案いたします。

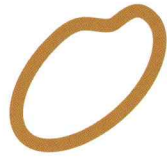
### 独自開発の 管理システム

独自開発の管理システムにおいて、食数・献立・原価・材料・栄養といった数値管理を徹底的に行っています。担当マネージャーや管理栄養士が、適切な分析と管理を行い、コスト削減やサービス向上に役立っています。

### 商品開発

プライベートブランド商品の、ニチベイの風味だし、うどんだし、ニチベいかレーなど、メーカーとの提携による質の高い商品を提供。また、スケールメリットを追求し、コストダウンを図り、安全・安心な商品開発に取り組んでおります。





ニチベイ グループ



## 会社概要

会社名	株式会社 日米クック
創業	昭和 28 年 12 月 8 日
本社	大阪府大阪市北区大淀中 1-17-22 TEL 06-6452-2135(代) FAX 06-6452-2184
資本金	5,000 万円
代表取締役社長	米谷 伸行
URL	<a href="http://www.nichibei.jp/">http://www.nichibei.jp/</a>

## 事業所

### ■株式会社 日米クック 本社

大阪府大阪市北区大淀中 1-17-22  
TEL 06-6452-2135

### ■関西支社

兵庫県神戸市兵庫区上庄通 3-2-16  
TEL 078-652-2711

### ■播磨・神船営業所

兵庫県神戸市兵庫区上庄通 3-2-16  
TEL 078-681-1381

### ■関東営業所

東京都渋谷区恵比寿4-9-9恵比寿Kビル9F  
TEL 03-6853-7707

### ■関西材料センター

大阪府茨木市天王 2-7-17-201  
TEL 072-648-7100

### ■西日本支社

広島県広島市中区舟入南 5-5-26  
TEL 082-291-2680

### ■広島メディカル営業所

広島県広島市中区舟入南 5-5-26  
TEL 082-294-6330

### ■広島CPU

広島県広島市西区観音新町 4-4-17  
TEL 082-232-1624

### ■九州支社

福岡県福岡市博多区諸岡 1-9-39  
TEL 092-589-3175

### ■福岡CK

福岡県大野城市御笠川 2-7-18  
TEL 092-587-0360

### ■大阪営業所

大阪府大阪市北区大淀中 1-17-22  
TEL 06-6452-2131

### ■岡山営業所

岡山県岡山市南区富浜町 4-4  
TEL 086-263-5747

### ■中部事務所

愛知県名古屋市熱田区中田町 7-28-301  
TEL 0561-86-0540

### ■関西材料センター（茨木DC）

大阪府茨木市島 3-6-22

### ■広島東部営業所

広島県広島市安芸区阿戸町長戸路 2590  
TEL 082-856-0322

### ■山口営業所

山口県周南市五月町 9-28-B  
TEL 0834-33-3888

### ■西日本材料センター

広島県広島市西区草津港 1-4-4  
TEL 082-270-5380

### ■九州営業所

福岡県福岡市博多区諸岡 1-9-39  
TEL 092-589-3175

### ■鳥栖CK

佐賀県鳥栖市曾根崎町 1493-1  
TEL 0942-84-6620

### ■神戸営業所

兵庫県神戸市兵庫区上庄通 3-2-16  
TEL 078-681-1381

### ■福山営業所

広島県福山市卸町 6-8  
TEL 084-981-5190

### ■関西材料センター（福山DC）

広島県福山市卸町 6-8  
TEL 084-981-5510

### ■広島営業所

広島県広島市中区舟入南 5-5-26  
TEL 082-294-6330

### ■四国営業所

愛媛県松山市湊町 4-5-6  
TEL 089-941-6996

### ■南九州営業所

鹿児島県鹿児島市市上 2-33-6  
TEL 099-230-7654



## 五道の成り立ち

私どもニチベイグループでは、どのような時代背景の中にあっても常に愛情をもって調理し、愛情をもって人に接したい。

つまり、「食事は愛」という考え方を基本理念に、きめ細かで行き届いたサービスを提供すれば、いつの時代においても私たちの真心が伝わるものと信じています。

そんな私どもが、業務遂行にあたって常に持つべき心構えは以下の3項目です。

### 【社員心得】

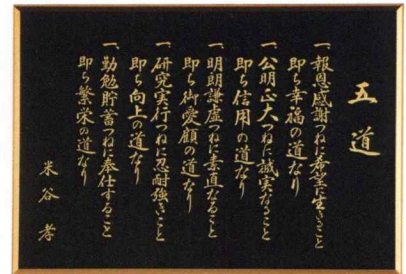
## 一、心掛の向上      二、衛生の実行      三、技術の研鑽

その中の「心掛の向上」を、より分かりやすく具体的に表したものが、「五道」の精神なのです。

“つねに希望に生きること”      “つねに誠実なること”      “つねに素直なること”  
 “つねに忍耐強きこと”      “つねに奉仕すること”

この「五道」は、私達が「このように在りたい」という姿を表現したものなのです。

これからも「食事は愛」をキーワードに、そして「五道」の精神をもって、多彩で質の高い「食」のサービスを広範に展開していく所存です。



## 沿革

1953年	12月8日	小料理店おきな開業
1955年	4月1日	日本栄養食品(株)を創立
1957年	4月1日	日本栄養食品(株)神戸出張所を開設
1958年	3月1日	日本栄養食品(株)神戸出張所を日食センターに変更
1960年	12月8日	日食センターを(株)日食に社名変更
1964年	9月25日	日本栄養食品(株)広島出張所を開設
1967年	9月1日	(株)広島給食センターを創立
1974年	6月1日	(株)広島給食センターを広島給食(株)と社名変更
1982年	10月25日	日本栄養食品(株)を(株)日米総本社(給食部門)に変更
1990年	3月12日	(株)日米総本社(給食部門)を(株)日米クックと社名変更
1990年	3月12日	(株)日食を(株)日米クック神戸と社名変更
1990年	3月12日	広島給食(株)を(株)日米クック広島と社名変更
2001年	6月25日	(株)日米クック 岡山 CPU 開設
2003年	4月16日	(株)日米クック広島 福岡 CK 開設
2003年	11月13日	ISO9001:2000 食事サービス業で認証取得
2005年	3月21日	(株)日米クック神戸・(株)日米クック広島を(株)日米クックに統合
2006年	2月21日	(株)日米クック西日本材料センターを広島市西区に新設
2006年	6月21日	(株)日米クック関西材料センター 茨木デリバリーセンターを大阪府茨木市に新設
2007年	10月21日	(株)日米クック関西材料センター 福山デリバリーセンターを広島県福山市に新設
2008年	2月29日	(株)日米クック 佐賀県初の民間学校調理施設による鳥栖 CK を開設
2011年	5月16日	(株)日米クック 広島 CPU を新設
2012年	9月29日	ISO9001:2008 食事サービス業で再認証取得
2013年	12月8日	(株)日米クック 本社新社屋 竣工



■厚生大臣賞



■農林水産大臣賞