

Yoshinaga Group
information

快適・清潔な医療環境づくりをめざして



吉永企業グループ
medical environment supporter





信頼と愛情と・・・。

お母さんの手を無心に握る赤ちゃんの手。

このかわいい手にはお母さんへの限りない信頼が込められています。

それは、赤ちゃんを慈しみ、見返りのない愛情を注いでくれるお母さんへのメッセージです。

私達は、医療や介護の現場へのサービスを中心に機器の提供、販売、在宅での
介護医療機器の提供を行っております。また、療養中の食事を管理、提供する

『食』の分野においても私たちのノウハウが活かされております。

それらの仕事を通じて、惜しみない愛情を込め、皆さんに信頼していただける企業として
取り組んでおります。

contents

四国医療サービス株式会社

4

四国医療サービス株式会社 福祉事業部

7

四国医療サービス株式会社 滅菌事業部

10

四国医療サービス株式会社 シンセイフード事業部

12

西日本商事株式会社 やすらぎ

17

ホテル事業部門

18

国際ホテル松山 国際ホテル宇部 国際ホテル山口

主要グループ関連事業

西日本医療サービス株式会社

九州医療サービス株式会社

一ツ葉リネンサプライ株式会社

株式会社ジャスト・ワン

日本医療産業株式会社



Yoshinaga Group

大空をはばたく鳥はYoshinaga Groupの「Y」をモチーフに
グループがはばたき、伸びゆく姿を表現しています。
爽やかなグリーンとブルーは、人と自然を大切に考える
企業ポリシーと誠実なイメージを表します。



四国医療サービス株式会社



四国医療サービス株式会社／愛媛工場

洗うことで清潔と快適を届けます。

当社は品質と衛生基準の国際規格の認証取得企業です。



ISO 9001

JQA-QMA11259
【高知工場】【愛媛工場】

登録活動範囲
病院、介護施設等の寝具類洗濯業務

ISO 14001

JQA-EM6721
【愛媛工場】

登録活動範囲
病院、施設等向け寝具類リース及び
衣類洗濯乾燥サービスに関する業務



吉永企業グループ四国本部事務所

医療・施設用リース業務 医療用寝具のトータルサービス

医療関連サービスマーク取得／社団法人 日本病院寝具協会会員

いつも快適、そして衛生的。なによりも使う方の気持ちになってよりよい
サービスをご提供いたします。

洗濯・メンテナンス付リース

- 病院・施設用寝具
- 病衣・白衣
- マットレス
- カーテン・カーペット
- タオル・巻おしごり



安全で安心なリネンを【消毒処理の徹底と感染防止対策への取り組み】

肌に直接触れるリネンの「安心・安全」に対する意識が高まっています。当社が取得したRALの病院リネン規格では、シーツなど洗濯済リネンの細菌数の衛生基準も設定されており、これからは具体的な数値を用いて製品の安全性を示し、皆様からの信頼を高いものにしていきたいと考えています。



洗濯



乾燥



仕上げ

リネン業務白衣のクリーニングおよびリースのトータルサービス

白衣やユニフォームは院内・施設の雰囲気を和ませる大切な要素です。いつも清潔でさわやかであります。

もっと地域へ。もっと未来へ。



さわやかなリネンをお届けいたします。

■QRコード管理■



四国医療病院
外科病棟 四国 太郎
医師スpon(男) LL
(991-1006) 四国医療サービス(株)

- ◆商品ごとにバーコードラベルで一括管理
- ◆所属・利用者(変更)の状況管理
- ◆二次元バーコードとICチップの混在処理可能

cleaning rental industries

白衣、ユニフォームごとにバーコードラベルを貼付し、入出荷管理・期限管理・仕上管理・返品管理・保管管理・予約管理・廃棄管理・紛失管理を一括で行います。在庫管理・洗濯実績から使用状況を把握し、お客様に即時にご報告できるシステムです。

■トレーサビリティー■



◆トレーサビリティー (追跡可能システム)

入庫段階から仕上げ段階
あるいは納品日まで追跡が可能。

ダイアパー業務大人用布オムツリース

財団法人ダイアパー事業振興会会員

安全な衛生処理設備を誇る専門工場で処理された衛生的な布オムツをお届けします。

納品方式・実使用方式のどちらにも対応

病院施設のご要望により、納品方式・実使用方式のどちらにも対応いたします。施設の規模、使用方法などにより、経済的な方式をお選びいただけますので経費のロスが全くありません。

私物洗濯業務 入院・入所中の患者様の私物の洗濯サービス

入院中の患者様やご入居の方の私物の洗濯を行っています。

病院施設まで洗濯物を取りにお伺い・お届けしますので、お客様の洗濯の手間がなくなります。

商品販売 より一層のお役に立つために

豊富な品揃えで、利用される方にご満足いただける快適な療養生活をお手伝いいたします。



取り扱い品目

電動ベッド	車椅子
マットレス	歩行器
ユニフォーム	エアマット
(看護衣・診察衣他)	ポータブルトイレ
ナースシユーズ	耐圧分散マットレス
大人用紙オムツ	入浴介護用品
福祉用具全般	その他
院内備品	
(医療機器全般)	

四国医療サービス

福祉事業部

一人一人のお客様の満足を目指して。



福祉用具展示場

福祉用具の品揃えは四国有数の規模を有しています。



介護保険対象の福祉用具レンタル商品12品目と、購入対象5品目の商品をはじめとして、各種介護機器を幅広く取り扱っており、あらゆるお客様の要望に迅速に対応できる商品群を四国有数の規模でご用意しております。また、福祉用具に触れていただき、より理解を深めていただくために、展示場を開放して定期的に講習会も行っています。

利用者様ご本人とご家族を尊重した迅速・丁寧なサービスを提供します。



ご利用になる方やご家族とのコミュニケーションを大切に、ケアマネジャーさんやヘルパーさんとの連携も緊密に行い、サービス提供に当たっては利用者の心身の状態、希望及び置かれている環境を踏まえて、適切な福祉用具を選択し、専門の相談員がご自宅までお届けいたします。また、定期的にモニタリング調査を行い、用具の故障や不具合がないかどうか、福祉用具が適合しているかどうか、アフターフォローをさせていただいております。

商品管理

徹底した商品管理を行っています。

引取済みのレンタル商品は、十分な洗浄消毒を行い、それに加えて不具合箇所がないか、当社のマニュアルに基づいて点検整備を行っております。また、全ての配送車についてもマニュアルに基づいて完全な消毒をしておりますので全ての商品を安心してご利用いただけます。



住宅改修工事

在宅生活を支援するために、それぞれのケースにあった住宅改修をご提案いたします。

日本の家屋は段差が多く、高齢者には不向きと言われていますが、その住環境を安全・安心・快適な生活環境づくりのお手伝いとして、ご相談・お見積・施工を行っています。介護する方される方が、体はもちろん心に負担をかけない住宅改修のご提案をいたします。ご相談・お見積は無料です。

車椅子が出入りできるスロープ



段差解消

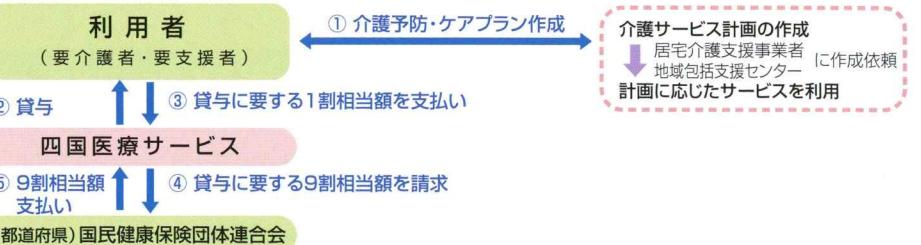


トイレ改修（男性用トイレ手すり）



福祉用具 レンタル（貸与）サービス

介護保険・介護予防制度における福祉用具の利用手順（レンタル・貸与の場合）



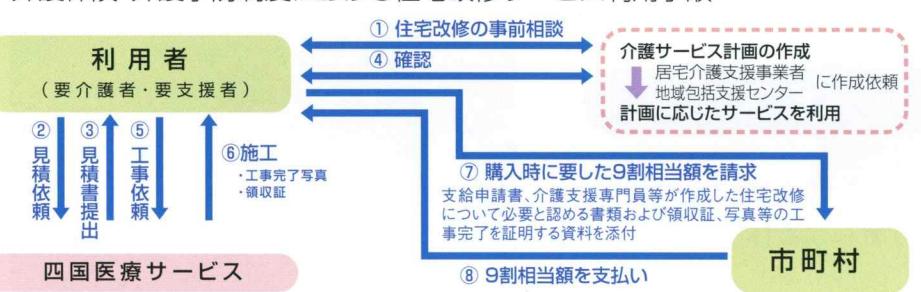
特定福祉用具 購入サービス

介護保険・介護予防制度における福祉用具の利用手順（購入の場合）



住宅改修 サービス

介護保険・介護予防制度における住宅改修サービス利用手順



四国医療サービス株式会社 高松営業所



福祉用具貸与事業者番号 3770106528
〒761-0301 香川県高松市林町1971番地13
TEL/087-864-3500
FAX/087-864-3501

四国医療サービス株式会社 徳島営業所



福祉用具貸与事業者番号 3671501140
〒771-0204 徳島県板野郡北島町鯛浜字川久保179-7
TEL/088-612-8855
FAX/088-612-8899

お申し込みとお問い合わせは

四国医療サービス株式会社 愛媛本部



福祉用具貸与事業者番号 3870100793
〒790-1101 松山市久米窪田町425番地8-1
TEL/089-976-6680
FAX/089-976-6677

四国医療サービス株式会社 宇和島営業所



福祉用具貸与事業者番号 3870300260
〒798-0020 宇和島市高串3番耕地59番4号
TEL/0895-23-3402
FAX/0895-23-3447

四国医療サービス株式会社 新居浜営業所



福祉用具貸与事業者番号 3870501172
〒792-0896 新居浜市阿島1丁目1番51号
TEL/0897-67-1007
FAX/0897-67-1070

四国医療サービス株式会社 丸亀営業所

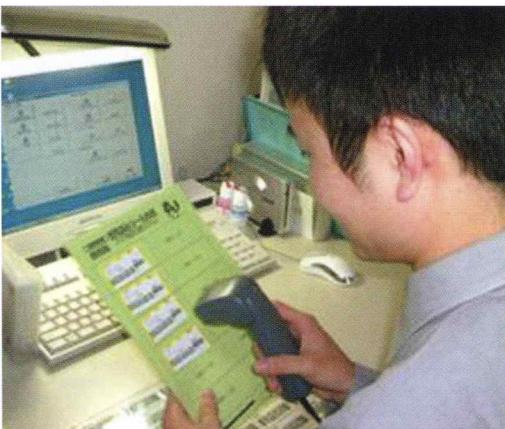


福祉用具貸与事業者番号 3770201030
〒763-0071 香川県丸亀市田村町470-1-101
TEL/0877-58-3670
FAX/0877-58-3668

四国医療サービス

滅菌事業部**物品管理・物流管理業務****物品管理（SPD）サービス**

病院経営においては、企業的経営手法を用いた事業計画の作成、およびコスト分析による体質改善を図ることが重要です。

**二次元バーコードによる物品管理システム**

当社が（株）サン・システムとの提携により運営しております「二次元バーコードによる物品管理システム」は、部門ごとの消費データ、手術・処置ごとの使用材料の補足、物品別購入実績等さまざまなデータを収集することが可能となっており、コスト管理、在庫管理の徹底、保険医療材料の請求漏れ防止などの効果が期待できます。

メッセンジャー業務サービス

物品の搬送業務（メッセンジャー業務）を各部署バラバラに、しかも看護師が行うのは、物流に係る機能・コストの観点から問題があります。

当社では、メッセンジャー業務を物品管理の全体的な流れの中に組み込み、「ヒト・モノ・情報を中央化」することによりその効率的な運用を目指します。

病院経営の健全化のお手伝いをいたします。**滅菌代行業務**

医療関連サービスマーク取得・日本滅菌業協議会所属

病院運営の健全化、そして患者様のより良い療養生活のお役に立ちたいと考えています。

高圧蒸気滅菌・エチレンオキシドガス滅菌

患者さんの治療処置時に使用する医療器具、リネン類を当社施設において処理し、無菌の状態で医療機関にお渡しします。

医療機関の経営環境が厳しい今日、中央滅菌材料室における設備機器の更新や人材確保・育成はさらに厳しい課題となっています。

当社ではこのような実情に少しでも役立てることを願い、滅菌業務の院外代行サービスを開始し実績を重ね、今日では各医療機関のご信頼をいただいているます。

鋼製小物有料貸出

当社の「鋼製小物有料貸出システム」は、該当の鋼製小物を契約数量、当社より貸出し、洗浄・滅菌の工程を当社の滅菌センターにて行い、滅菌梱包の状態で病院様にお届けします。貸出ですので病院様のメンテナンスは不要。常に一定の数量を確保できます。

病院内業務請負**中央材料室業務受託サービス**

専門的な知識・技能を持つ者により、中央材料室の業務受託をいたします。

- 人件費のコストダウンを図ります。
- 「滅菌のプロ」の立場から中材業務ひいては病院経営の改善を図ります。
- コスト削減に一歩踏み込んだ形として「洗浄装置、滅菌装置等の持込みによる業務受託」も行います。

**手術室業務受託サービス**

手術室の計画的運営、また看護師が看護業務に専念できる環境を整えます。

手術室補助業務

- 薬品、薬液、医療材料、一般消耗品、リネン類の管理。
- 高圧蒸気滅菌器、エチレンオキシドガス滅菌器、プラズマ滅菌器を使用しての滅菌物の作成管理。
- ガウン着用介助、検体・血液運搬等のメッセンジャー業務。

**手術室器材管理業務**

- 手術終了後の器械チェック、洗浄（手洗い、W／D）。
- コンテナセット組み、パック作成。
- 修理、研磨、更新等の管理。

**手術室環境整備業務**

- 手術終了後の部屋の清掃。
- 廊下・棚等の清掃、器械類の清拭。
- 定期大清掃、特殊清掃。
- ワックス掛け。
- 環境測定。

シンセイフード事業部



おいしく、そしてバランスよく。
健康は新鮮な食事から。

グルメの時代から健康志向の時代へ、食生活は変わりつつあります。シンセイフード事業部では、治療食、ダイエット食をはじめ、ホテルやコンビニへの食品加工メーカーとして、信頼のおける安心・安全な商品を自信を持ってご提供しております。

セントラルキッチン 惣菜協会高度化(HACCP)計画認定工場

- 廚房スペース・機器の縮小
- 安定した味
- 高度な衛生管理
- ランニングコストの削減
- ロングライフルド食品の製造

業務内容

- 病院給食の委託事業
- 事業所給食の委託事業
- 在宅老人および在宅治療食の宅配事業
- 各種加工食品の製造販売
- チルド、レトルト、フローズンの食品販売
(病院・ホテル向け)
- 炊飯事業

委託事業サービス

『食』の安心と満足をお届けします。

患者様・入居者様は適正な時間に温かくおいしい食事を提供されることを求めていきます。弊社ではおいしい食事とメニューの変化によって、残食ゼロを目指しています。30数年のホテル経営から、和洋中の料理長の指導、アドバイスも活かされています。また病院施設経営の効率化・安定化のお役に立ちます。

ニュークックチルによる運営

- ・ロングライフルドを使用
- ・再加熱カートでアツアツの美味しいお食事を提供
- ・ニュークックチルにより人件費を削減
- ・3食選択食も可能
- ・食材ロスの大幅削減

委託事業のメリット

- 管理栄養士など専門のスタッフが揃っています。
- 衛生管理も万全
- 経費がほぼ一定
- ソフト食・アレルギー食の導入
- コンピューター管理で食事箋にも対応
- 突然の欠員にも人的対応がスムーズ
- 適正価格の仕入れ
- シェフの作る行事食

在宅配食サービス

おいしさと、安心と。栄養バランスを考慮したメニューをお届けします。

管理栄養士が献立を作成するため、食事面での不安を解消できます。

疾病の予防、悪化をバランスのとれた食事で防ぎます。快適な在宅介護を食事の面から応援します。

常食(普通食)・治療食とも安心して召し上がれます。

常食(普通食) 健康に配慮したメニューです。

- 軟菜 ● 軟飯 ● 全がゆ ● 減塩6g

治療食 それぞれの症状に合わせたメニューです。

- 軟菜キザミ食 ● 減塩食 ● 透析食 ● 糖尿食
- 高脂血症食 ● 潰瘍食 ● 腎臓食



いつでも、作りたての味をお召し上がりいただけます。

- 弁当容器は電子レンジ加熱可能です。
- 防腐剤未使用のため、お弁当は冷蔵車で配達いたします。
- 衛生管理上、昼食は14:00までに、夕食は19:00までにお召し上がりください。
- 冷たいもの(サラダ、和え物、デザート)は3℃以下でお届けします。
- 配送は冷蔵車で、温度管理をいたします。
- 汁物も対応しています。

高齢者のための安否確認

▶ 食品販売(チルド・レトルト・冷凍食品)

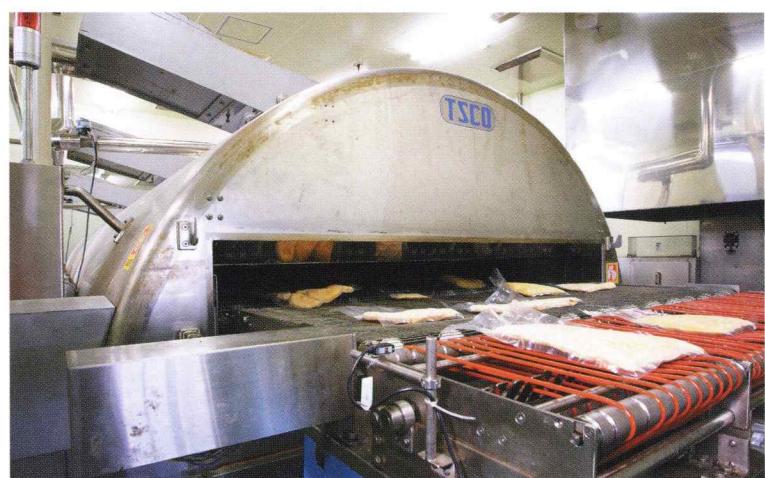
病院給食やデパ地下の惣菜販売で培った技術で特殊食品から惣菜に至るまで、その食品の特性に沿った調理・保存方法でお届けすることができます。



真空調理器スープビットクッカー

(フランス・バリカン社製)

65°C～130°Cの真空調理専門の機器。



トンネルフリーザー

マイナス38°Cの冷気を噴射して急速に冷凍をかけます。



縦型連続包装機

最速1分間に20袋の真空包装が可能。

その他スチームコンベクションオーブン・ブラストチラー・連続炊飯器等の機器類、HACCP対応の設備エアシャワー・空調・クリーンルーム・専用下処理室・専用冷蔵庫等完備。

▶ 商品ラインナップ

①ソフト食

キザミ食は食事ですか? 食餉ですか?

食事は見た目も大切な要素です。弊社では独自のレシピを使って、ユニバーサルデザイン4(舌でつぶせる程度)のムースを中心に献立を作っています。弊社のみの独占ではなく、広く嚥下困難の方に召し上がっていただくために献立ごと販売をいたします。すでに栄養価計算までできているので手間いらず。キザミ作業を無くすことで厨房職員の作業効率は良くなり、労務管理衛生管理面でも大きく貢献いたします。

②アレルギー除去食

特定原材料(卵・乳・小麦・そば・落花生・カニ・エビ)を全て除去した食品です。

辻安全食品株との技術提携により、安全で安心できるアレルギーの方のための食事を販売しています。(JAL国際線機内食 採用)

③惣菜・給食用おかずの販売

弊社では病院給食の院外調理用の食品だけではなく、デパ地下の惣菜やホテルの朝食バイキング・居酒屋のおつまみ等あらゆる食種の食品を作り販売させていただいております。厨房のスペースや人件費の削減のためのお手伝いをさせていただきます。当社自身が真空調理の商品を使って厨房管理費が下がっているので実証済みです。“全面委託にするにはショット”とお考えの方は朝食だけ・治療食だけの販売も行っていますので厨房経費の削減の検討材料としてお考えください。

④非常食の販売

台風・地震等自然災害を予測することは困難です。万一のための備えとして水や米を備蓄される施設はたくさんありますが、おかずの準備は考えていなかったという事をよく聞きます。弊社の技術では小量でのおかずのレトルト調理ができますので安心してご購入いただけます。また、賞味期限切れ間近の際は一般的のおかずとして出してもおかしくないラインアップですので、普通の食事として利用していただければロスは全くありません。

▶ シンセイフード事業部の食品の特性

① 日本惣菜協会の高度化計画(HACCP)認定工場だから完璧な衛生管理で調理

② 最新鋭の器械で袋詰・調理を行うので衛生的で食味を変えない袋詰め室はクラス100,000の衛生区域

③ 冷凍・冷蔵・レトルトの長所を生かした調理方法がとれる

	長 所	短 所
冷凍食品	1.加熱しなくても食材が長持ちする 2.急速冷却を行えば全ての調理法に対応できる 3.形が崩れにくい	1.品物によっては冷凍すると組織が壊れる物がある 豆腐・蒟蒻・イモ類・キャベツ・レタス等 2.大量解凍に時間がかかる 3.解凍の仕方によってドリップが出ることがある
チルド食品	1.食材の組織を壊さない 2.食感が変わらない 3.解凍の必要がない	1.揚げ物にはむかない 2.賞味期限が短い (一般は1週間・当社のものは60日)
レトルト食品	1.常温で長期保存が利く(1年間) 2.食材が柔らかく調理できる (煮込み料理には適している)	1.揚げ物にはむかない 2.食材によっては臭いが出たり、食感が無くなることや、色が悪くなったり、溶けて無くなったりする場合がある

炊飯事業

シンセイフード事業部の東温工場は、委託先のご飯は勿論、様々な食品業界の皆さまへ『安心して食べられる、おいしい商品』を提供しております。大量のご飯をガスで一気に炊きあげるので、美味しいご飯を提供することができます。シンセイフード事業部の東温工場は、HACCP認定工場です。厳しい衛生基準にて管理された工場で、様々な商品を皆さまにお届けしております。

● 炊飯設備

ガス式連続炊飯システム(直線タイプ)

- * 直線タイプなのでご注文量、炊き込みご飯等の細かな内容の要望に応じて炊飯ができます。
- 能力: 60釜／時間、5升炊／釜



自動洗米機



ガス式連続炊飯システム

● 商品ラインナップ



白飯、寿司飯、シャリ玉、巻き寿司、いなり寿司、炊き込みご飯等

● HACCP認定工場

日本炊飯協会HACCP認定



高性能シャリ玉機

● メリット

- ① 炊飯の設備投資を必要としません。
- ② 水道・光熱費の削減が図れます。
- ③ 人件費の削減に繋がります。
- ④ 食材ロスを削減できます。
- ⑤ 安全なご飯を提供いたします。
- ⑥ 炊き込みご飯も対応いたします。
- ⑦ 常に安定した品質を提供いたします。
- ⑧ 施設様のCO₂排出の削減ができます。



出荷前

西日本商事株式会社 シルバー商品センター やすらぎ

本社
〒791-8016
松山市久万ノ台1195番地今治営業所
〒794-0803
今治市北鳥生町4丁目3番501号1山口営業所
〒756-0806
山口県山陽小野田市中川4丁目4番8下関営業所
〒751-0876
山口県下関市秋根北町8番9号宇部営業所
〒755-0031
山口県宇部市常盤町2丁目1-29

▶ 介護保険の貸与の対象となる福祉用具

取り扱い品目

- | | |
|-----------|---------------|
| ● 特殊寝台 | ● スロープ |
| ● 特殊寝台付属品 | ● 歩行器 |
| ● 車椅子 | ● 歩行補助杖 |
| ● 車椅子付属品 | ● 認知症老人徘徊感知機器 |
| ● 床ずれ防止用具 | ● 移動用リフト |
| ● 体位変換器 | |
| ● 手すり | |

グループ関連企業

国際ホテル松山

〒790-0001 愛媛県松山市一番町1丁目13 TEL. 089-932-5111 FAX. 089-945-2055

URL <http://www.kokusai-h.jp/> e-mail info@kokusai-h.jp

客室全78室

シングル	28室	デラックスツイン	4室
ツイン	30室	スイート	2室
ダブル	8室	和室	6室

お食事

中国料理、西洋料理、鉄板焼 「TOP DINNING TOH-KA-LIN」(10F)
日本料理 「吉長」(2F)
ビュッフェレストラン 「Recolte」(1F)



その他施設 神殿・チャペル・宴会場・会議室

- 松山空港より車で約30分
- JR松山駅より車で約10分
- 三津浜港より車で約20分、高浜港・松山観光港より車で約30分
- ※駐車場は20台収容できます。(高さ制限有)

国際ホテル宇部

〒755-0047 山口県宇部市島1丁目7-1 TEL. 0836-32-2323 FAX. 0836-32-2316

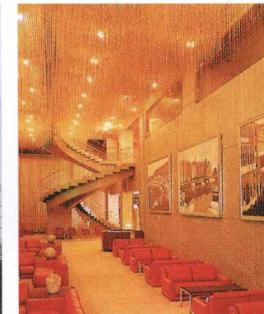
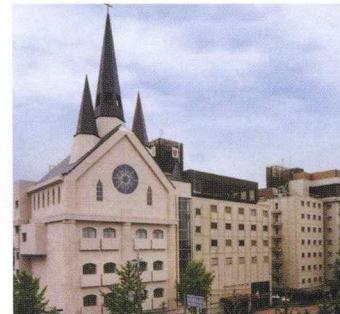
URL <http://www.kokusaihotel-ube.co.jp/> e-mail info@kokusaihotel-ube.co.jp

客室全105室

シングルA	69室	スイート	1室
ツイン	29室	スペシャルスイート	1室
ダブル	4室	ロイヤルスイート	1室

お食事

中国料理「桃花林」(本館7F)
日本料理「吉長」(別館1F)
西洋料理「レストラン国際」(別館1F)



その他施設 神殿・チャペル・宴会場・会議室

- 山口宇部空港より車で約10分
- 山陽本線宇部駅よりバスで約30分・電車で約15分・車で約20分
- 新幹線新山口駅より約50分(白鳥号バス)
- 新山口駅より宇部新川駅まで電車で約55分

国際ホテル山口

〒753-0088 山口県山口市中河原町1-1 TEL. 083-923-3610 FAX. 083-923-2379

URL <http://www.hsy.co.jp> e-mail kokusai@hsy.co.jp

客室全80室

シングル	63室	ダブル	6室
ツイン	9室	スイート	1室
		バリアフリールーム	1室

お食事

和食 「和の里 いちの坂」(1F)
カフェバー 「ティンカーベル」(B1F)



その他施設 宴会場・会議室

- JR山口駅より山口市コミュニティバス(大内ルート香山公園五重塔行き)で3分
- JR山口駅より徒歩で10分
- 防長バス市民会館前下車徒歩3分
- 防長バス市役所前下車徒歩1分
- ※ホテル立体駐車場30台駐車可

四国医療サービス株式会社

本社所在地	業務内容
愛媛県松山市久万ノ台1195番地 TEL089-911-1006 FAX089-911-1009	○病院寝具類洗濯リース(寝具・白衣・病衣・マットレス・布オムツ・カーテン・カーペット等) ○患者私物洗濯・施設内洗濯物受託業務
高知工場 高知県高知市南竹島町35番地 TEL088-833-3552 FAX088-831-2040	○各種商品販売(白衣・ユニホーム・ナースシューズ・紙おむつ・エアマット・電動ベッド・業務用洗濯機・乾燥機) ○介護保険対応福祉用具のレンタル事業
愛媛工場 愛媛県東温市南野田429番地48 TEL089-955-5001 FAX089-964-6661	○特定福祉用具の販売住宅改修 ○滅菌物院外持ち出し業務委託
福祉事業部 愛媛県松山市久米窪田町425番地8号1 TEL089-976-6680 FAX089-976-6677	○院内滅菌消毒業務委託(手術室、内視鏡室、中央材料室) ○SPD(物品管理・物流管理)業務委託
減菌事業部 愛媛県松山市南吉田町2359番地1 TEL089-792-3 FAX089-792-3200	財団法人医療関連サービス振興会
クリーン事業部 愛媛県松山市南高井町1705番地1 TEL089-968-1711 FAX089-968-1712	社団法人日本病院寝具協会
道後リネンサプライ 事業部 松山営業所 愛媛県松山市南高井町530番地 TEL089-970-5577 FAX089-970-5578	社団法人日本福祉用具供給協会
新居浜工場 愛媛県新居浜市黒島1丁目7-35 TEL0897-46-1110 FAX0897-46-2888	社団法人日本滅菌業協議会
代 表 者 吉永 英人 資 本 金 1,000万円 URL: http://www.shikoku-ms.jp	認定

シンセイフード事業部

本社所在地	業務内容	業務内容
松山工場 愛媛県松山市久万ノ台1194番地 TEL089-917-6560 FAX089-917-6562	○病院・医療給食の委託業務 ○企業・学校給食の委託業務	○介護施設・福祉施設給食の委託業務
東温工場 愛媛県東温市南野田429番地69 TEL089-990-1380 FAX089-990-1386	○炊飯・シャリエ製造販売 ○アレルギー対応食・嚥下困難食の製造販売	○各施設への食材製造・販売
高知支店 高知県高知市南竹島町35番地 TEL088-833-3554 FAX089-833-3562	○ホテル・コンビニ・デパ地下他食品の製造販売	○在宅介護食・医療食の宅配業務
宇和島営業所 愛媛県宇和島市高串3番地耕地59番4 TEL0895-20-3027 FAX0895-20-3027	○ホテル・料亭・食品会社のOEM食品製造	○アレルギー対応食・嚥下困難食の製造販売
URL: http://www.shinsei-fs.co.jp		○惣菜製造販売

財団法人医療関連サービス振興会
社団法人日本メディカル給食協会
社団法人日本給食協会
社団法人日本炊飯協会

日本惣菜協会HACCP(高度化)計画認定工場
日本炊飯協会HACCP(高度化)計画認定工場
医療関連サービスマーク「患者給食」

西日本商事株式会社 シルバー商品センターやすらぎ

本社所在地	業務内容	業務内容
今治営業所 愛媛県今治市北島生町4丁目3番501号1 TEL0898-34-5507 FAX0898-34-5508	○介護用品・福祉機器・医療用具の販売&レンタル 住宅改修・居宅支援事業・訪問介護事業	
山口営業所 山口県山陽小野田市中川4丁目4番8 TEL086-84-5289 FAX086-84-9630		社団法人日本福祉用具供給協会
下関営業所 山口県下関市秋根町8番9号 TEL083-263-3240 FAX083-263-3235		
宇部営業所 山口県宇部市常盤町2丁目1-29 TEL0836-39-9444 FAX0836-39-9445		
代 表 者 吉永 敏江 資 本 金 1,000万円		



健康とやすらぎと・・・。



吉永企業グループ



食品産業技術功労賞受賞
2017年度
(第47回)

「安全」で「安心」できる「美味しい」食品を



四国医療サービス株式会社
シンセイフード事業部



M

食品の製造・販売を通して 社会を豊かに

シンセイフード事業部では、病院・施設・学校・社員食堂の給食受託業務、在宅介護食・治療食の宅配業務、ホテル・コンビニ・居酒屋・ファミリーレストラン等の外食向け食材販売、食品会社のOEM製造、ロングライフチルド・フリーズ食品・非常食の製造販売など、様々な施設・業種向けの食品の製造・販売を行っております。

シンセイフード事業部による、新たな食事提供の仕組み

現場の作業効率の向上と厨房のスリム化を実現し、人件費上昇から給食提供が困難になった病院・施設を商品の保存性と簡便性で救い、人手不足解消にも貢献しています。

製品紹介

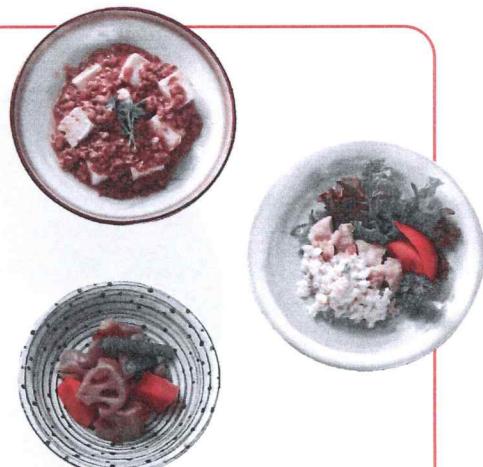
ロングライフチルド・フリーズ食品



2017年【第47回】食品産業技術功労賞受賞

冷蔵保存

賞味期限が90~120日。保存料を使用しない独自技術で、安心・安全な商品化を実現しました。



冷凍保存

賞味期限が1年。電磁波凍結が必要な商品にはプロトン凍結機を使い、氷の結晶が小さく、より均一に形成を行うため、冷凍とは思えない高品質な商品となっております。

OEM開発

チルド商品・冷凍商品・レトルト商品など食品の委託製造をお考えの企業様のご要望を実現するために、過去から積み重ねてきましたノウハウを最大限に活かし、開発・製造してまいります。お客様のご要望に応じ、食材の産地指定やカット方法、使用調味料の選定等、なんなりとお申し付け下さい。商品化後の仕様変更も柔軟に対応させて頂きます。小ロット(1商品につき、500kg)対応も行っています。

- 保存料不使用で様々な献立の美味しさと食感、日持ちを実現 -

常食惣菜は100種類以上、病院向けキットは約6000種類

HACCP概念に基づいた衛生管理と、安心・安全で安定した品質で長期保管を実現しております。

導入実績

全国の医療・福祉給食現場100件以上
大手航空会社の機内食やレストランチェーン・有名ホテル・老舗料亭・居酒屋チェーンなど



超高齢化社会と労働力人口減少の現実と対応

課題を解決する3つの提案



労働力不足を補う

- 厨房人員の削減
- 調理業務の軽減と標準化
- 早朝勤務の軽減と土日祝祭日・有給休暇取得
- 労働環境改善による継続雇用化
- 食材の発注・在庫管理の軽減



食の安心・安全と非常時対応の追及

- 賞味期限、製造後90日以上(ロングライフチルド)
- HACCP対応による安心・安全な食品
- 塩分を抑えながら、ダシの効いた食品
- 食形態・ニーズへの対応(余裕のできた時間で)
- 非常時・緊急時にも活用可能(加熱調理済み食品であるため、そのまま提供可能)



コスト削減

- 食材ロス・廃棄食材の低減
- 人件費の削減(時間短縮・少人数化)
- 電気・ガス・水道などのランニングコスト削減
- 厨房機器・グリストラップなどのメンテナンス費用やゴミ袋などの消耗品費用も低減可能

給食受託

厨房内調理で全てを賄う院内調理方式(クックサーブ方式)及び院外調理、ケータリングシステムです。

食材の自由度が高く、病院様・施設様に合わせた献立を作成することも可能です。



食品販売

おせち(プロトン凍結)や恵方巻き等、イベント商品の製造販売も行っております。
NHKニュースおはよう日本にて紹介されました。「2018年12月12日(水)『平成最後』のおせち商戦」



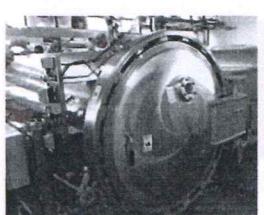
非常食

災害時はライフラインが寸断され、飲料水・ガス等は確保が大変困難です。弊社が考える非常食は、最悪の状況下でも食の安心と安全を守りつつ、バリエーションのある非常食を研究開発しております。



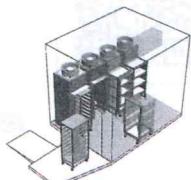
在宅配食事業

管理栄養士が作成する献立のため、食事面の不安を解消できます。また、疾病の予防や悪化をバランスの取れた食事で防ぎます。普通食・治療食・おかずのみ等、快適な在宅介護を食事の面からサポートします。



レトルト殺菌装置

低温度帯から高温度帯までの加熱から冷却までをこの一台で。圧力制御により設定温度の誤差は1℃以内。安定した温度管理で品質も安定。毎分の温度情報は全て記録される。



プロトン凍結機

電磁波・冷風・磁束の力で、凍結時の細胞を破壊することなく凍結。おせち・米飯・刺身の凍結など、冷凍食品とは思えない品質の商品が実現。

会社概要

代表者 吉永 英人

資本金 1,000万円

業務内容 病院・医療給食の受託業務
介護施設・福祉施設給食の受託業務
各施設への食材製造・販売
炊飯・シャリ玉製造・販売
在宅介護食・医療食の宅配業務
アレルギー対応食・嚥下困難食の製造・販売
ホテル・コンビニ・デパ地下他食品の製造・販売
ホテル・料亭・食品会社のOEM食品製造

所属団体 一般財団法人医療関連サービス振興会
公益社団法人日本メディカル給食協会
公益社団法人日本給食サービス協会
公益社団法人日本炊飯協会
一般社団法人日本惣菜協会

認定 日本惣菜協会高度化(HACCP)認定工場
日本炊飯協会高度化(HACCP)認定工場
医療関連サービスマーク「患者給食」

沿革

昭和37年 愛媛基準寝具(株)設立

昭和54年 国際ホテル松山開業

平成7年 四国医療サービス給食事業部設立 メディカル給食協会入会

平成8年 財団法人医療関連サービス振興会患者給食認定

平成12年 (有)シンセイフードサービス設立
(四国医療サービス(株)給食事業部と白方興業(株)サラヤ事業部合併)

平成13年 (社)日本惣菜協会高度化(HACCP)計画認定工場完成

平成18年 資本金3,000万円に増資株式会社に組織変更
(社)日本給食サービス協会入会

平成19年 東温工場(炊飯センター)開始

平成28年 四国医療サービス株式会社 シンセイフード事業部に組織変更
一般社団法人日本惣菜協会 入会

平成29年 第47回 食品産業技術功労賞受賞 <食品産業新聞社>

平成30年 東京営業所 開設

Yoshinaga Group

四国医療サービス株式会社 シンセイフード事業部

本社/本社工場 〒791-8016 愛媛県松山市久万ノ台1195番地

TEL : 089-917-6560 FAX : 089-917-6562

東温工場(炊飯センター)
〒791-0214 愛媛県東温市南野田429番地69
TEL : 089-990-1380 / FAX : 089-990-1386

宇和島営業所
〒798-0020 愛媛県宇和島市高串3番耕地59番4
TEL : 0895-28-6860 / FAX : 0895-23-3447

高知支店
〒780-8010 高知県高知市桟橋通5-1-56
TEL : 088-833-3554 / FAX : 088-833-3562

東京営業所
〒103-0027 東京都中央区日本橋2-10-5 第2SKビル11階
TEL : 080-6281-4258

シンセイフード

検索



<http://www.shinsei-fs.co.jp>



本社工場

東温工場