

社会と共生する樹でありたい。

SociOak
Group

IKIRUを彩る究食へ

会社案内

ソシオフードサービス

ソシオフードサービスは、ソシオグループの一員として
社会「ソシオ(Socio)」に必要とされる
フードサービス企業へ発展していくという決意を新たに
2021年8月、ハガクレフードから社名変更いたしました。



— Socio —

ソシオ(Socio)には「社会」と「仲間」という二つの意味があります。
新しいロゴのシンボルでは、「社会」の一員として「仲間」とともに大きな輪をつくり
留まることなく躍動的に発展していく意思を表しています。
混ざりあう五つの葉には、「愛情」「感謝」「信頼」「希望」「共生」
という五つの想いが込められています。

— IKIRU —

スローガンを「IKIRUを彩る究食へ」と刷新し
社会に必要とされる企業へとさらに発展していくために
IKIRU = ライフステージにおいて健やかに生きていくための「食」
未来に生きる力を支える「食」を通して社会へよりよい価値を
提供していく想いを強く表現しました。
各事業において、創業の原点である
「大切な人のためにつくる愛情いっぱいの料理とサービス」を貫き
「てしおにかけた究食へ」という想いを込めた食事づくりの志はそのままに
社会、ご利用いただく皆様、はたらく仲間すべての人の「IKIRU」を
あざやかに彩ってまいります。

ソシオフードサービスが選ばれる4つの理由

— 徹底した安全衛生管理 —

安全衛生管理はすべてにおける最優先事項です。
衛生事故を防ぎ、安全・安心で、皆様に喜ばれ
健康で豊かな生活を支えています。

— プロを育てる研修・教育体制 —

「人を大切に育てる」を基本にフードサービスの
プロフェッショナルを育成しています。自己啓発とともに
独自の「人が成長するための教育・研修体制」により
お客様に貢献できる人財を育てています。

— 柔軟な提案力 —

お客様の「食」に対するご要望は様々です。食事される方の
体調や栄養摂取基準、時代の流行などに合わせた
柔軟な提案力は高い評価をいただいています。

— 充実したサポート体制 —

安定した運営と喜ばれる食事提供サービスを実現するためにグループとして
全面的にサポートする体制が整っています。

ソシオフードサービスの事業を支える基本的な取り組み

現場力

“自ら課題を見つけ改善し、より喜ばれる「現場」へ進化させる、”

私たちは、日々の業務をただこなしていくのではなく、自ら現場にある課題を見つけ、知恵と工夫により現場全員で課題を解決していく「改善」を繰り返す現場を目指しています。
工夫することで生産性を高め、お客様、働く仲間にもっと喜んでいただける、より良いサービスを提供しようと進化しつづける現場を目指しています。

SDGs

“社会課題をビジネスで解決する、”

私たちは「社会と共生する樹でありたい」を合言葉に、CSV*の推進を重要な経営課題と位置づけ新たな社会的価値創造に挑戦する企業グループとしていきいきとした未来に向けて貢献していきます。
私たちを取り巻く社会課題から「雇用」「地域・社会」「環境」をSDGsの重点課題として選定し、事業のスキルとノウハウを生かし、社会問題の解決に取り組みながら社会とともに持続的に成長していきます。

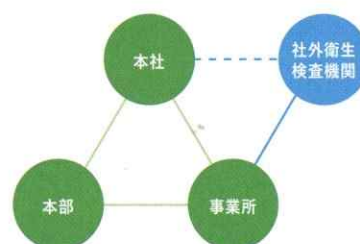
*CSV=Creating Shared Valueの略 企業の事業活動を通じて社会的な課題を解決し、「社会価値」と「企業価値」を両立させようとする考え方。

徹底した安全衛生管理

安全衛生管理はすべてにおける最優先事項として、食材仕入れから調理、提供まで、事業所、本部、本社が一体となり、一般衛生管理およびHACCPに準拠した安全衛生管理を行っています。また、自然災害や感染症の発生、万が一の食品事故発生時の対応などへの備えを強化しています。

第三者の社外衛生検査機関との連携による衛生管理体制

事業所、本部、本社が一体となってそれぞれの衛生管理の役割のもと、安心・安全・安定の食事を提供しています。さらに社外の衛生検査機関と連携し客観的な視点での評価による厳しい衛生管理を行っています。



個人衛生管理の徹底と衛生意識向上

入社時には独自の衛生ハンドブック「Hygienic Handbook」にて「衛生の基本知識」と「正しい手洗い」、「感染症予防」等個人衛生管理を徹底しています。さらに事業所の責任者を対象として定期的に衛生講習会及び理解度テストを実施、責任者により事業所内の全社員と共有し常に衛生意識の向上を図っています。



HACCPに準拠した衛生管理

事業所では一般衛生管理の徹底のもと、食材納品から下処理調理、保管、提供までHACCPの考え方に基づいた当社独自の「衛生管理マニュアル」に従い管理しています。食材仕入れの川上から提供まで一貫した衛生管理システムにて安全・安心の食事提供を行っています。



安全・安心の食材仕入れシステム

グループ会社「株式会社しおサプライ」が仕入れを担当。独自の「てしおサプライ一括物流システム」により、産地や加工製造工場、物流センターの衛生状態、商品規格書による品質の確認トレーサビリティシステムによる生産の履歴の追跡など徹底した安全管理を行っています。



災害・食品事故、感染症等発生時の安全衛生管理

災害や食品事故、感染症等発生時には、いち早く専任担当者が事業所をサポートします。行政からの指示に従い除菌、消毒等を行い衛生的で安全な環境を整えます。

プロを育てる研修・教育体制

食材の選定、メニュー・献立作成、栄養管理、調理技術、接客など高い品質が求められるフードサービスは「人の成長」がすべての基本となります。人材採用から教育・研修、実務への応用まで、自己啓発とともに独自の「人が成長するための教育・研修体制」によりお客様に貢献できる人材を育てています。

Socioak Wayを備えたレジリエントな人材を育成

ソシオークグループでは、「仲間と学び合い、教え合い、高め合う」をコンセプトとした社内大学「ソシオークカレッジ」を設けています。プロフェッショナルである先輩社員が講師となり自律的な学習に基づき、働く仲間から学び、仲間に教えることで相互成長を加速させ、Socioak Wayを備えたレジリエント(しなやかで適応力のある)な人材を育成しています。



〈すべての行動の7つの原則〉

- ① すべてにおける最優先事項
私たちの原点「安全・安心」を優先します。
- ② 私たちの想い
愛情・感謝・信頼・希望を大切にします。
- ③ ATM&2P
明るく楽しく前向きに、誇りと情熱を持って行動します。
- ④ 行動とマインド
チームワークを大切に、当事者意識を持って仕事に取り組みます。
- ⑤ ホスピタリティ
目の前の人・仕事に真摯に向き合い、誠実に一歩先のサービスを実現します。
- ⑥ 最強の現場力
コピー用紙1枚分の厚みの改善を積み重ね「最強の現場力」を目指します。
- ⑦ 未来への約束
お客様に、はたらく仲間、社会に、未来へたくさん笑顔をつくります。

Socioak College (ソシオークカレッジ)



- 新入社員研修
- 中途採用入社時研修
- リーダー方向上研修



- 現場力向上研修
- コンプライアンス研修
- 労務・予算管理研修



- アレルギー講習会
- 調理技術研修
- 献立作成研修

栄養士会活動 「Lemon Thyme (レモンタイム)」

ソシオークカレッジには、全国の栄養士を対象にしたクラス「レモンタイム」があります。「栄養士仲間とツナガル場」「自己啓発を高めるマナビの場」を提供し、「なりたいたい自分へ、向かっている社員をたくさん増やしています。自己啓発の場として知識学習や栄養や調理、食育等の研究を行い自己の能力を高め、栄養士としてお客様から期待以上に喜ばれ高く評価されています。

事業所内での定期的な教育

事業所の責任者は、本部が主催する責任者会議にて、衛生やインシデント・アクシデント、計数管理面の研修を受け、事業所の社員と共有します。さらに、事業所内では毎日の朝礼時には、衛生栄養、計数、顧客管理、接客等からテーマを決めて繰り返し研修を実施し、意識の維持・向上を図りプロフェッショナルとしての運営に努めています。



「現場力」向上の取り組み(改善活動の推進)

日々の管理運営を担い、ご利用の方々に直接サービスを提供する社員が自律的・能動的に業務改善に取り組んでいく力を「現場力」と定めています。本社に専門部署を設置し、業務改善の視点や方法をサポート、自ら「前よりも、もう少し良くならないか」「やり方を少し変えてもっと効率よく仕事しよう」と工夫することで生産性を高めお客様、働く仲間にもっと喜んでいただける、より良いサービスを提供しようと進化しつづけています。



柔軟な提案力

高齢者施設での咀嚼・嚥下をサポートするソフト食や入院患者さんの治療食の展開、保育園での食物アレルギー対応、社員食堂でのヘルシーメニューなど食事される方の体調や栄養摂取基準、時代の流行などに合わせた柔軟な提案力は高い評価をいただいています。また、規模や厨房環境に合わせた小規模向けに完全調理済み食材を使用したローコストオペレーションシステム等の提案などお客様のご要望にお応えしています。

咀嚼・嚥下機能低下をサポートする「ソフト食」

栄養管理は口から食べる食事に勝るものではありません。咀嚼・嚥下機能が低下しても低栄養サルコペニアやフレイルを予防し、十分な栄養摂取ができるよう、栄養スクリーニング栄養アセスメントに従い見た目もおいしい「ソフト食」を研究し提案しています。



院内約束食事箋に合わせた治療食の展開

患者食は、各病院ごとに異なる院内約束食事箋に合わせて調理しますが、禁止食材を踏まえ食材の特徴を活かした献立作成が重要です。おいしく完食していただくために社内の献立DBを活用し各治療食の展開献立作成を行っています。



正しく確実な食物アレルギー対応

医師による生活管理指導表に基づき、保育園様、保護者様、当社責任者と具体的な対応を協議し対象園児ごとに対応表を作成しています。さらに、通常食からのコンタミを防止するとともに食材から調理、配膳まで2名体制で二重チェックを行い配膳時には職員様と相互に申し送り確認を行っています。



多彩で豊富な献立・メニュー提案

社員食堂やレストランでの低塩、低カロリー、ローカーボなどの健康志向メニューや高齢者施設や患者給食での歳時に合わせた行事食、保育園での楽しくおいしい食事やおやつなど食事される方々やクライアントのご要望に合わせた多彩で豊富な献立・メニューの提案は高い評価をいただいています。



ローコストオペレーションシステム

施設規模の小型化、人員不足、介護報酬の減少など高齢者施設を取り巻く環境は変化してきています。近年進化している完全調理済み食材を使用して効率的な人員配置によるクックチルシステムで運営コストを低減するなど、変化するニーズに柔軟な提案をしています。



充実したサポート体制

お客様施設のご担当者とのコミュニケーションを図り、ご相談や提案などより良い運営を実現する「地域担当マネージャー制」による運営サポートのほか衛生管理、栄養管理・健康管理・献立作成をはじめ、食材、消耗品供給、人財の採用、教育・研修など、安定した運営と喜ばれる食事提供サービスを実現するためにグループとして全面的にサポートする体制が整っています。

地域担当マネージャー制による運営サポート

運営をサポートするマネージャーを地域別に配置することでお客様を定期的に訪問できます。報告・相談や情報交換、改善提案などコミュニケーションを深めより満足いただける安定した運営を実現しています。

専任担当者による栄養管理・健康管理・献立作成支援

ご高齢者や入院患者さんへの栄養管理や献立作成、企業の社員食堂や寮などでのメニューや健康管理など、専門部署を設置し専任担当者が事業所をサポートしています。

ソシオークグループによる人財採用、教育・研修サポート

「人」が中心のフードサービス事業は、採用活動から教育研修まで一貫したシステムが必要です。当社は採用専門部署と人財育成部署が連携し事業所の運営開始前からサポートを行い、人財の安定に努めています。

衛生管理専任部署スタッフによる巡回指導

事業所での安全衛生管理の徹底のほか、本社の衛生管理専任部署のスタッフによる巡回指導を行っています。日頃気づきにくい箇所の衛生管理や最新情報による衛生教育などをサポートし、さらなる安全・安心の運営に努めています。

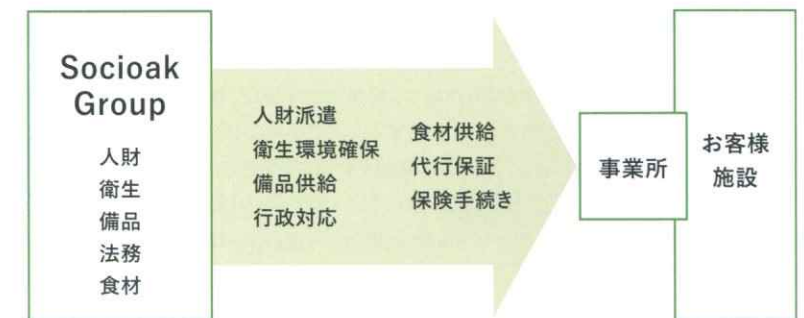
「株式会社しおサプライ」による食材仕入れサポート

当社の仕入れはグループ会社「株式会社しおサプライ」による一括物流システムと地域指定仕入れの併用で地域食文化の反映と安定した仕入れを実現しています。共通食材や地域食材、グロスリーの食材品質の確保し、安定した供給と価格の実現、事業所運営の負担を削減して安定した運営をサポートしています。食材発注は、献立作成システムと連動した「一括発注システム」を導入し、栄養士業務の軽減にも貢献しています。



災害・衛生事故・感染症発生時緊急時サポート

ソシオークグループとしてお客様施設や事業所の運営継続を可能な範囲でサポートする体制を整えています。大規模な災害や衛生事故、感染症が発生した際の緊急時には対策本部を設置し、人財の派遣、食材の手配供給、衛生管理、体調管理の支援自治体との連携など、復帰に向けてサポートします。



ソシオフードサービスの事業

現場力 GENBA-Power

“自ら課題を見つけ出し改善し、より喜ばれる「現場」へ進化させる、”

私たちは、日々の業務をただこなしていくのではなく、自ら現場にある課題を見つけ、知恵と工夫により現場全員で課題を解決していく「改善」を繰り返す現場を目指しています。「改善」とは突然大きく何かを変えるのではなく、小さな差「微差」を積み重ねていくことでやがて大きな差となるものです。「前よりも、もう少し良くならないか」「やり方を少し変えてもっと効率よく仕事しよう」と工夫することで生産性を高め、お客様、働く仲間にもっと喜んでいただける、より良いサービスを提供しようと進化しつづける現場を目指しています。

安全・安心で喜ばれる食事提供のために、 現場のチームで改善活動を進めます。

私たちが組織全体で取り組んでいるのが「現場力の向上への取り組み」です。日々の業務をただこなすのではなく、社員自ら現場の課題を見つけ、ひとつのチームとして改善を繰り返しています。また、各現場だけで改善活動を終わらせるのではなく、年に2回現場力アワード(優秀な改善の取り組みを表彰)を実施。安全・安心で喜ばれる食事提供のため、優れた取り組みをグループ会社全体で共有し、より良いサービスの提供に努めています。

■ マタニティ食のリニューアルで利用者様を増やすきっかけづくりに

ある総合病院様のお食事を15年間担当する中で、近年「産科の利用率」についてお悩みがあることに当社の現場スタッフは気が付きました。そこで、出産する病院選別に、入院中の食事が重要視されている事実から、毎日のメニューをはじめ、イベント食や食器まで大幅リニューアルをご提案しました。地域に住む当社社員のママたちの協力を得ながら新しいメニューを開発したところ食事の美味しい病院として口コミが広がり、総合病院様の産科利用者を大幅に増やすことに貢献でき、さらに当社への信頼もより深まりました。



■ ライブ配信による行き届いた研修体制づくりで運営品質が向上

安全・安心なお食事を提供し続けるために、安全衛生を徹底して伝える手段として定期的な集合研修に取り組んできましたが、研修に参加することで現場では人手不足が起きることや、全員が必ず参加することは難しいこと、移動に長時間かかることなどの課題がありました。しかし、現場のサービス品質の向上には、研修が欠かせないということから、集合研修だけでなくライブ配信と録画配信を導入。参加できなかった人も後で視聴が可能となっただけでなく、不定期に入社される新人スタッフへの教育にも役立つなど副次的な効果も得られました。研修・教育が充実したことで運営品質もあがり、お客様から喜ばれ当社の評価も高くなりました。



を支える基本的な取り組み

SDGs 持続可能な開発目標



“社会課題をビジネスで解決する、”

私たちは「社会と共生する樹でありたい」を合言葉に、CSVの推進を重要な経営課題と位置づけ、新たな社会的価値創造に挑戦する企業グループとしていきいきとした未来に向けて貢献していきます。私たちを取り巻く社会課題から「雇用」「地域・社会」「環境」をSDGsの重点課題として選定し、事業のスキルとノウハウを生かし、社会問題の解決に取り組みながら社会とともに持続的に成長していきます。

フードサービスを通して、社会課題の解決に貢献します。

■ 国際連合世界食糧計画(WFP)への協賛

ノーベル平和賞を受賞したWFP(国際連合世界食糧計画)が推進する発展途上国の子どもたちへ学校給食を提供する活動「『給食』から未来を変えよう!」プロジェクトに協賛しています。紛争が絶えない国や貧困に苦しむ地域では、このプロジェクトで提供される給食が、一日の中で唯一の「栄養のある食事」となります。その貴重な給食は、「学校へ行けば食べられる」という認識となり就学率向上や社会経済発展という好循環も生み出しています。また、WFPのチャリティイベント「WFPウォーク・ザ・ワールド」にも協賛しています。このイベントは飢餓撲滅を目的に世界70ヶ国で開催され、参加費の一部は、国連WFPのアフリカ地域における「学校給食支援」に役立てられます。日本での開催時には、ソシオグループからは社員とご家族のみならず、総勢110名が参加しました。



■ フードバンクと協力した食品ロス削減への取り組み

食品ロス削減を目指し、不測の事態に備えて備蓄していた賞味期限内の冷凍弁当をNPO法人フードバンク愛知様と協力して、愛知県内の子ども食堂へ、定期的に寄贈しております。他にも食品ロス削減のために食材の可食部の周知教育や残菜を出さないよう環境に配慮した運営を心掛けています。



■ こども食堂の運営(てしおキッチン)

定期的に社員の調理研修を行っている「てしおキッチン」(東京都品川区)を活用し、2019年から地域の子どものために低額で食事を提供する「てしおこども食堂」を月1回開設。給食会社による手づくりの温かい食事が評判となり、子どもの居場所づくりや地域交流拠点として活用されています。



高齢者施設給食

有料老人ホーム・サービス付き高齢者向け住宅
特別養護老人ホーム(介護老人福祉施設)・介護老人保健施設

「安らぎ」と「楽しさ」に溢れた食事で、
たくさんの笑顔を増やします。

毎日の食事は、生活の大切な一部であると考え、栄養基準の充足はもとより、家庭の温もりを感じるお食事提供にこだわります。「自分の家族に食べてもらう」気持ちで、愛情込めておいしく彩り豊かな食事を提供します。また、利用者様にとって、食事は大きな楽しみのひとつですので毎月、季節の行事食・イベント食など、工夫をこらしたメニューや美しい盛り付けで、たくさんの笑顔を増やします。



有料老人ホーム・ サービス付き高齢者向け住宅

食べ慣れた日常の料理・味付けを中心に四季の食材を使用したメニューを基本に季節の行事食や見る、知る、体験するなどの食のイベント企画を提案しています。また、その日の体調に合わせた食事にも個別に対応しています。



特別養護老人ホーム(介護老人福祉施設)・ 介護老人保健施設

決められた栄養基準に合わせた食事であることの他、楽しい季節折々の行事食もイベントとともに実施しています。日々の体調や好みに合わせた食事、咀嚼・嚥下機能が低下している方への形態食の対応など低栄養を防ぎ、フレイル・サルコペニアの予防をサポートしADL、QOLの向上に貢献しています。



病院・医療施設給食

患者給食・職員食堂
外来レストラン・院内カフェ

食も治療の一環であると考え、
患者さんを食事面からサポートします。

入院中の食事は、治療の一環であると考え、院内約束食事箋に沿ったお食事の提供により患者さんを食事面からサポートします。一人ひとりの体調や栄養基準に従い個別対応を行い愛情込めて、おいしく、彩り豊かな食事を提供します。また、入院中の楽しみのひとつとして季節の行事食の献立も豊富に揃え、患者さんのQOLの向上に貢献しています。



よりおいしく、 完食できる治療食の提供

院内約束食事箋に従い正しく調理することのほか、NSTへ協力し、食材の特性を踏まえた下処理や調理方法、盛り付けなど、日々改善提案を行い見た目にもおいしい食事を目指し、完食していただけるよう努めています。



歳時の行事食や イベント食で QOL向上サポート

四季折々の季節の食材を使用した歳時の行事食お誕生日やクリスマスなどのイベント食にも対応し患者さんのQOLの向上に貢献しています。



産科祝い膳等、 特別メニューの提供

選択食として「食べたい」料理もご用意しています。出産のお祝いとしての「お祝い膳」は、お母さんのお好みに合わせた料理、ご家族と一緒に食事していただくメニューなど様々なご要望にお応えしています。



保育園・幼稚園・こども園給食

公立保育園・私立保育園
公立幼稚園・私立幼稚園
認定こども園

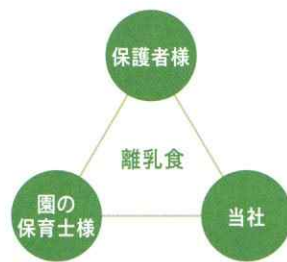
安全な食材、豊富なメニュー、
きめ細やかな対応で、子どもたちの成長を支えます。

乳幼児期の大切な成長を支える保育園・幼稚園・こども園の食事。私たちは、子どもたちの健やかな発達成長をサポートすべく、安全な食材を使用し、おいしく楽しい食事やきめ細やかな食物アレルギー対応と離乳食提供を行っています。また、食育として日々の給食提供を通じて教育的な役割を果たし、子どもたちの健康的な食生活習慣の基盤づくりに貢献しています。

安心できる食事

■ 離乳食

厚生労働省のガイドラインに則った当社オリジナルの離乳食進行表を使用し保護者様、園の保育士様、当社給食室の三者の連携をもって離乳食の第一歩を支えています。



■ 食物アレルギー対応

生活管理指導票に基づいた完全除去対応を基本に、当社アレルギーマニュアルの徹底により、オペレーションの煩雑化によるミスを防ぎ、安全性の高い食事を提供しています。また、乳・卵・小麦を使用していない『なかよし献立』のご提案もしています。

笑顔が生まれる食事

お友達や先生と一緒に食べる給食がもっと楽しく、ワクワクするものでありますように季節に合わせたイベント食、園行事に合わせた行事食をお打合せの上、対応しています。



子どもたちの未来を支える食育

食育活動は、園の食育計画に則り、将来、子どもたちの食の営みが豊かなものになるよう実物の食材に触れる機会づくり、日本の行事食の提供など、食に興味の持てる工夫を給食室からもご提案させていただいています。また、保護者の皆様にもご安心いただけるように、サンプルケースやSNSを通じて、給食に関する情報を発信しています。



サービスの品質を高め合う取り組み

毎日の提供した給食を写真に撮り、SNSを活用して社内で共有しています。同じ行事や似ているメニューでも、盛り付けや食材の切り方に各園の特徴や工夫が表れるので、メニュー写真や評価を共有し、切磋琢磨の場をつくることで全体の品質の向上を図っています。



社員食堂・寮・保養所

一般企業・官公庁・大学
社員寮・学生寮
保養所・研修センター

多彩なメニューをご提案し、
日々働く活力をサポートします。

社員食堂は、働く方々にとって福利厚生のひとつであり、健康管理という面からも重要な役割を担います。管理栄養士による滋味溢れるメニューの保有数は1000種類以上。お客様のニーズにあった新メニューやイベント、フェアメニューを立案し、明日への活力を支える温かい食事と憩いの場を提供しています。



まごころを込めた「食時サービス」

年代を超えた定番の人気メニューやご利用の方々の嗜好や体調に合わせた栄養バランスを考慮したメニューなどまごころを込めた料理の提案のほか健やかな食生活のための情報提供、栄養相談などご利用の方々の日々の生活とお仕事を“食事される時間”を通してサポートしています。



定期的な楽しいイベント、フェアの開催

日々の食事提供にプラスして、全国のご当地メニューや流行のメニュー、世界の食文化を紹介するメニューなど定期的に楽しいイベント、フェアを開催しています。よりおいしくご満足いただける食事提供と社員食堂等の利用促進に寄与しています。



あたたかいアットホームな食事環境の提案

ご利用の方々の喜び=私たちの喜びです。食を通してアットホームなコミュニケーションづくりに貢献し、お互いに幸せな時間を過ごしたいという想いから、まごころを込めた料理の提供と心地よい接客サービスに努めています。



Top Message



ソシオークグループ 代表
大隈 太嘉志

社会と共生する樹でありたい。

ソシオークグループは、「社会と共生する樹でありたい」をグループミッションに掲げ、フードサービス、子育て支援、運行管理・移動サービスなど、地域生活を支えるソーシャル事業を展開してまいりました。

その中で大切にしていることは「たゆまぬ現場力の向上」です。それは知恵と工夫による「改善」とより良いサービスの「進化」を意味しています。新たな社会的価値創造に挑戦する企業グループとして、皆様に信頼され社会にしっかりと根をおろし、社会と共に持続的に成長し、いきいきとした未来創造に向けて貢献します。

近年の日本は少子高齢化や人口減少、世帯構成の変化に加え、DXの進化やコミュニケーションのさらなる複雑化などにより、ライフスタイルやワークスタイルも変化し、価値観やニーズの多様化が進んでいます。私たちは、そんな時にこそ求められる、社会にとっての拠り所となるレジリエント・カンパニーとなり皆様の生活を支えながら、やさしさと力強さを兼ね備えた「しなやかな心」で成長し、一人ひとりの社員が自己変革力を持ち改善し続ける「現場力」で、お客様の「未来のチカラ」となります。

創業55年を超え、「日本で最もソーシャルサービスを支えている企業グループを創る」を目標に掲げお客様のため、社会のため、社員のために、多様なグループ会社を束ね、いつでもどこでも必要とされ続ける横断型のソーシャルサービスをワンストップで提供し、常に新たな課題解決に挑みます。

「しなやかな心で、未来のチカラに。」を合言葉に、ソシオークグループに関わるすべてのステークホルダーと共に成長してまいります。

Socioak Group 事業領域

多様な事業で 社会を支えるソシオークグループ。

ソシオークグループは、フードサービス、子育て支援、運行管理・移動サービスなど、多様な事業を展開するグループ間のシナジーを発揮し、すべての人に寄り添い、お客様のニーズに合わせた最適なサービスを提供し、地域社会の発展に貢献してまいります。



IKIRUを彩る究食へ

