



介護・福祉施設向けには、普通食のほか、<sup>えんげ</sup>嚥下困難な方も召し上がっていただける「ムース食」などのラインアップを多数揃え、食の楽しみが味わえる工夫をしています



## 東京都千代田区

—— 今回の訪問先 ——

日清医療食品株式会社



東京都千代田区のオフィスビルにある本社受付



2012年からサービスを開始した「食宅便」

## 超高齢化社会を背景に立ち上がったヘルスケアフードサービスの新事業

1972年に設立された日清医療食品株式会社（以下、日清医療食品）は、業界トップのシェアと長年の実績を誇る、ヘルスケアフードサービスのリーディングカンパニーです。1986年、厚生省（当時）の通達によって病院における給食業務のアウトソーシングが認められ、その第1号となったことでも知られています。

現在は、医療施設のほか、介護・福祉施設や保育所など、およそ5,200の施設に、治療・療養、成長や食育も考慮し、栄養バランスのとれた食事を提供し

ています。また、病院ごとに食事の方針が異なるため、その方針に沿ったメニュー作りに取り組む一方、患者さんにとって食事が一番の楽しみであることを考えて、「おいしく、あきない」食事サービスを追求しています。

また、食のなかでも最も安全・安心が求められる医療現場での食事を提供するため、食材の仕入れ段階から厳しいチェックの仕組みを構築し、トレーサビリティの確認や工場監査、第三者機関による検査を行うなど、万全の体制を整えています。

365日欠かさず3度の食事を提供しなければならないという社会的責任があることから、BCP※1にも注力しています。全国13カ所に非常用備蓄倉庫を設置したのをはじめ、災害時にも継続してサービスができるように、調理や洗浄のための水やランタン、カセットコンロなどを各施設に用意しています。さらに、陸路が寸断されても物資の運搬ができるよう、ヘリコプター運用会社と契約を結ぶとともに、MCA※2無線の導入など通信手段も強化しています。

超高齢化社会を背景に2012年に「食宅便」のサービスを開始しました。

今後も増加すると予想される自宅療養で食事を必要とする人のために、「栄養バランスのとれた、おいしく、食べやすい食事」を自宅までお届けすることをめざした食宅便。全国的な展開が可能であることを第一に考えた結果、冷凍宅配便が活用されています。最新の食品冷凍技術に加え、医療・福祉施設で培ってきた栄養管理や献立のノウハウを生かしながら、全国規模で提供している供給力があるからこそ実現したといえます。

食宅便の事業を開始してわずか2年ながら、いつでも食べられる手軽さ

と味わいのおいしさが評価され、月間で50万食を提供するまでになっています。2014年には、食宅便と日立のクラウド型健康支援サービスをセットにした「食宅便 with はらすまダイエット」の販売も開始しました。

高齢化社会の進展に伴い、ヘルスケアの重要性がますます高まるなか、日清医療食品は、今後もヘルスケアフードのオンリーワン企業として、食を通じて日本の医療・福祉サービスの質の向上に貢献していきます。

※1 Business Continuity Planning: 事業継続計画  
※2 Multi Channel Access



安全・安心な食の提供のため、自社検査をはじめ、品質・衛生管理の向上への取り組みを推進しています



厨房における衛生管理や食材料の仕入れなども、管理栄養士や調理士などが厳しくチェックしています



セントラルキッチンから周辺地域のサテライト施設へ、栄養管理されたおいしい食事の配送も行われます



災害時に備えて、ヘリコプターを活用して備蓄倉庫から支援物資を搬送する災害訓練を実施しています



## 私たちの職場周辺はこんなところですよ!

大噴水は8m以上の高さに噴き上げます

本社は、東京駅近くのオフィス街にあります。その近くに広がる皇居外苑の一角にあるのが、和田倉噴水公園です。1961年、今の天皇陛下のご成婚を記念してつくられた公園で、隠れた憩いのスポットとなっています。噴水を見ていると、自然と心が癒されてきますね。ときには、隣接するホテルで婚礼した花嫁・花婿が噴水をバックに写真撮影している姿も見られます。



総務本部 人事部 人事課  
後藤 美子さん

### 拠点DATA

#### 日清医療食品株式会社

所在地 東京都千代田区丸の内2丁目7番3号 東京ビルディング20階  
設立 1972年9月  
事業内容 給食の受託業務・医療用食品の販売・食品の販売・食器・厨房機械・厨房用備品の販売および賃貸業務・売店の経営・飲食店業など

<http://www.nifs.co.jp/>



「これまで培ったノウハウを生かし、制限食でありながら食べる喜びが味わえる、当社ならではの食を提供していきます」



医療費の抑制が叫ばれるなか、病院や介護施設に入院・入所されている人たちが、今後は自宅で過ごすケースが増えてくると予想されます。当社が「食宅便」のサービスを開始したのも、自宅療養の増加を想定したからです。「食宅便」のなかでも、ケアシリーズは、糖尿や高血圧、中性脂肪などが気になる方のため、減塩食とタンパク質制限食、カロリー制限食をラインアップしました。それぞれの成分の管理を徹底しているだけでなく、食の基本となるおいしさも重視しています。食べる喜びは生きる力になることを踏まえ、今後も多くの人の健康な食生活を支えていくため、不断の努力を続けていきます。



営業本部 在宅配食サービス部 課長 齊藤 政人さん