

高齢者施設様向け給食献立提供サービス

「クックレス食材」と「スーパー和食」

楽な調理でにこにこライフを！

健康長寿
和食

にこ楽パック

コストダウンと満足度向上を両立しませんか？



株式会社八重洲ライフ

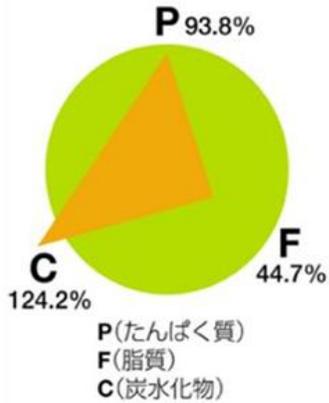
1975年の日本の食卓・スーパー和食を目指します。

昭和35年(1960年)

塩辛い味つけのおかずで
ご飯をたっぷり食べていた。



「一升飯を食えない奴は
男じゃない」という地域も
あった(らしい)。

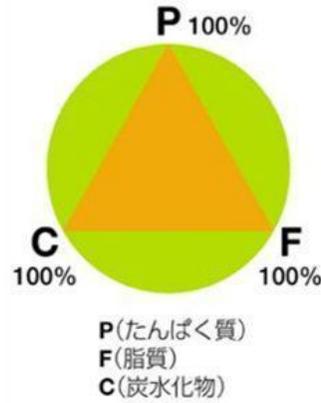


昭和50年(1975年)

主菜は魚料理が多く、
ときどき肉料理を食べた。
肉はまだちょっぴりごちそう
だった。



たとえ洋風のおかずでも、
ご飯と味噌汁は欠かさな
かった。

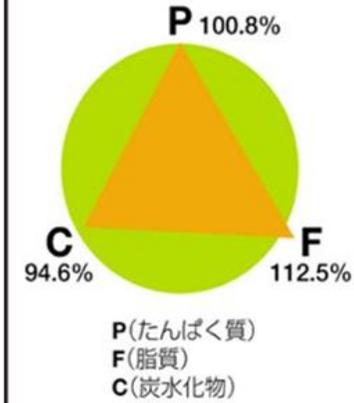


平成24年(2012年)

主菜は肉料理が多く、
ご飯よりもおかずがメインに
なっている。



健康やダイエットのためにと、
ご飯の量を減らしている人や
抜いている人も多い。



世界に健康食として人気の和食ですが日本の家庭食は1975年・昭和50年位が最も優れていました。昭和30年代は炭水化物偏重。平成の現在は炭水化物はやや少なく脂質の採り過ぎ。日本の伝統的な和食に洋食が定着してきた昭和50年代が最強のスーパー和食と言えます。

(東北大学・都築毅准教授研究チームによる)

「にこ楽パック」は昭和50年代の食卓を研究し、管理栄養士が365日の献立を組み立てます。

「にこ楽パック」の特徴

①「スーパー和食」で健康長寿

健康長寿に最も最適な1975年の日本の食卓にヒントを得た献立。

②「1汁4菜」の豊富なメニュー

朝3菜・昼4菜・夕4菜で日本食の代名詞「1汁3菜」を上回る「1汁4菜」を基本。

③魚、大豆、野菜、海藻を豊富に使った和洋折衷の献立

メインは魚。肉は1日置きの頻度で。豆、野菜、海藻、卵をしっかり使い洋食も取り入れた和洋折衷メニュー。

④出汁をしっかり使った味付け

出汁をしっかり使った味付けで塩分の摂り過ぎを防ぎます。

⑤365日、飽きのこない献立（四季のイベント）

45日のサイクルが可能な豊富なメニューストック。季節ごとの行事やお祝い、行事食。
例）毎月1日は、赤飯の日。七草粥、年越しそば、クリスマスなどイベント食が豊富です。

⑥お客様の声をもとに常に食材（味付け、サイズ、柔らかさなど）改善に努めております

施設ご利用者様のご意見や当社スタッフにて毎日試食を行い、改善に向け製造部門との連携をとっております。

「にこ楽パック」は簡単運営でコストダウン

- パート・アルバイトさんでも簡単に調理できます

調理は、湯煎と流水解凍のみ。後は盛り付けるだけ。調理経験不要です。

- 調理時間が短縮されます

調理マニュアルに沿って作業すれば1名のパートさんで20~30食分を約1時間で提供可能。

調理指示書を送付。調理方法と1人前の分量等お知らせします。

- 発注・在庫管理が簡単です

発注は食数でOK！必要食数が納品されるので在庫管理も簡単です。

- 献立・栄養管理が不要です

専属の管理栄養士が献立を作成。栄養バランスもOKです。

当社管理栄養士が、栄養バランスを考えた一カ月の献立表を作成。

前月の中旬ごろには、ご案内いたします。

「にこ楽パック」は発注・在庫管理が簡単！

- 「にこ楽パック」は、食材ごとの発注ではなく食数発注
Web画面に、朝・昼・夕にそれぞれ何食分必要かを入力するだけ。
- 「にこ楽パック」は、朝・昼・夕ごとにパックされて納品
日別食別に梱包 商品内容



➡ **納品時の手間軽減！
在庫管理も簡単！**

* ムース食・ソフト食・禁食用代用食メニューも豊富です。

「にこ楽パック」で低コスト・高品質を実現

一日一人当たり基本**840円**の経費で安全 安心で健康的なスーパー和食の食事が提供できます。

*価格は、食数、ご利用人数によってご相談ください。

(ごはん、汁物は御社にてご用意ください。)

食材	にこ楽パック	ごはん	みそ汁等	食材費合計
朝	¥190	¥45	¥10	¥200
昼	¥360	¥45	¥10	¥380
夕	¥320	¥45	¥10	¥350
一日計	¥870	¥135	¥30	¥1,035
材料費計	20食 30日分			621,000円
労務費	パート1人×7H×1,200円			252,000円
	材料費労務費計			873,000円

<課題を解決します>

- ①人材確保困難
(調理師不要)
- ②シフト調整が困難
(仕込み、調理時間の短縮)

30~40%の人件費が改善!

食材価格および食事対応について

基本**870円**の経費で

安全安心で健康的なスーパー和食の食事が提供できます。

(ごはん、汁物は御社にてご用意ください。)

配慮食 (ソフト食、ムース食)

①ソフト食 1食につきプラス120円

②ムース食 1食につきプラス 60円 でご用意可能です。

<喜ばれているシステム>

禁食対応 (お魚、お肉等主菜のみ対応可能 約60種の禁食可能)

*禁食代用食として、お好みに応じて5~10種類から主菜のみメニューに変更可能。
その他食に関する内容はお申し付けください。

「にこ楽パック」で安心安全な給食を

- HACCP認定工場で安心安全に配慮して製造

清浄エリア・汚染エリアをきちんと区分し、異物混入のない製造工程で製造します。

- 厳しい温度管理と急速冷凍でお客様の安全を保障

厳しい温度管理と急速冷凍の組み合わせにより菌増殖リスクを払拭します。

- 魚の骨の心配なく魚料理を安心提供

小骨は**圧力調理**で魚の骨を軟らかく食べられる状態にし、心配なく魚料理を提供できます。

- 給食提供に必要な衛生指導とマニュアル

衛生面で必要な教育と衛生マニュアルを準備。**導入前に無料研修**も行います。

「にこ楽パック」詳細について

【発注方法】

Web発注にて（御社ID/PWをご用意）

一次発注締切→**毎週月曜日**（締切23：00まで）に**翌々週**の月～日曜日の
1週間分発注いただきます。

発注変更 →納品日前**10日前後**（12：00まで）以降は、食数変更できません。
ご了承ください。

【納品方法】

運送会社にて**週2回納品**。（月・金 もしくは火・土）

*地域により異なります。詳しくは、担当営業よりお伝えいたします。

【その他サービス】

主菜（9品）初回無料セットサービス ⇒ 急な入居にも安心で、3日分の主菜をご提供！

***冷凍スペースの難しい施設様へ無償で冷凍ストッカーを貸し出し**します。

*月一回、【にこ楽通信】情報誌を提供いたします。

*食材をご利用の場合、食器、消耗備品なども格安価格にてご提供いたします。

*おやつ（高齢者施設様向け一人60円、110円タイプ）、お米（無洗米 国産各種）もご用意可能です。

盛り付け例と朝昼夕献立メニュー例



<朝食（3菜）>

- ①サバの塩焼き
- ②茄子のお浸し
- ③白菜の柚子香和え



<昼食（4菜）>

- ①鶏の揚げ煮（添え野菜別）
- ②姫ごうやの炊き合わせ
- ③南瓜とコーンのサラダ
- ④わかめの酢の物



<夕食（4菜）>

- ①アカウオのおろし煮
- ②厚揚げと里芋の煮物
- ③菜の花の白和え
- ④四色なます

<参考>（主食・汁物込み）

成分値（1日合計）＝平均 エネルギー1450～1550kcal、塩分8.5～9.0g
タンパク質55～60g 脂質45g など

人気メニュー例



セタそうめん
かに焼売
南瓜とコーンのサラダ
柚子ゼリー



人気！<まぐろの漬け丼>



<かぼちゃとベーコンのカレー>



毎月1日赤飯の素をお届け



<天ぷらうどん>



<彩りちらし寿司>

お問い合わせ・試食サンプル・試食会ご希望のお客様は
下記までご連絡ください。
*無料にて、試食会を行っております。

〒532-0011

大阪市淀川区西中島4丁目3-22 新大阪長谷ビル1階
株式会社八重洲ライフ 大阪営業所

TEL 06-6195-2405 FAX06-6309-1135