

# 高齢者施設の台所を、まるごと応援!



革新的食事システム



献立メニュー例



カロリー・塩分調整食

## ちゅうぼう助太刀くん

ちゅうぼう助太刀くんは、全国300施設に食材を供給しご利用いただいています。また、ご要望によっては、委託も行っています。豊富なメニュー構成!献立作成不要!食材ロスを軽減!在庫管理は簡単!調理不要!人件費、衛生管理費を劇的に削減!厨房完結なので、セントラルキッチンからの配送はありません。衛生的で安心・安全!

### 会社概要

- 企業名 株式会社ビーエムエス
- 所在地 大阪府大阪市天王寺区
- 資本金 2,000万円
- 設立 1971年

### 1.食事のコストに頭を抱えている!

ちゅうぼう助太刀くんは、小ロットの冷凍食材です。使い残しが少なくてすみ、在庫管理も簡単!食材ロスの軽減ができます。

### 2.食事で他の施設との差別化を図りたい!

ちゅうぼう助太刀くんは、主菜・副菜合わせて250種類のメニューをご用意しています。メニューは季節に合ったものをご提供し、利用者様のご意見を反映させながら、食べやすく、美味しく常に進化させています。また、カロリー・塩分調整食や低たんぱく食などもご用意。糖尿やメタボリック対応の食事も可能です。お寿司や行事食、丼もの、カレーなどの他、おまんじゅう、ケーキなどデザートも充実しています。

### 3.手づくり感のある家庭的な食事をご提供したい!

ちゅうぼう助太刀くんの食材は、徹底した品質・衛生管理の下、工場での一括生産を行っています。栄養価はもちろん、産地、アレルギー、原材料などを詳しく記載した品質保証書で管理しているので、安心してお召し上がりいただけます。その上、独自の冷凍技術で素材の食感や新鮮な色、旨みを感じる歯ごたえをお楽しみいただけます!

- 発注 → 段ボールにてヤマト便でお届け → 冷蔵解凍、または湯煎 →
- 盛り付け → できあがり!
- 人によって味付けのムラがなく、誰でも簡単に食事をご提供できます。



### 高齢者施設に特化した「革新的食事システム」。

ちゅうぼう助太刀くんは、高齢者の方に喜んでいただけるお食事のご提供と、高齢者施設の経営や運営のサポートを目指した革新的な食材供給システムです。

主菜・副菜合わせて250種類という豊富なメニューからお選びいただくことができ、献立の作成も管理栄養士が作成しているので

要。また、在庫管理が簡単で、完全調理済み食材なので味付けも不要です!さらに、誰でも簡単に食事の準備ができるので人件費のコスト削減も可能です。当然ですが品質・衛生管理も徹底して安心・安全!

特筆されるのは、準備が簡単なので大型厨房機器が不要なこと。高齢者施設の新規開設をお考えの担当者様はぜひ、ちゅうぼう助太刀くんの導入によるイニシャルコストの削減をご検討されますことをおすすめします。

調剤薬局

訪問歯科

人材サービス

訪問医療

訪問理美容

フードサービス

システムサービス

省エネサービス

レクリエーションサービス

法律・法務サービス

建築・不動産

その他