

厨房で働く人の、調理の手間、片付けや洗い物の負担が大幅に減り、働きやすい職場に。

高齢施設・病院のお悩みを改善



①温めて ②盛り付ける だけで完成する 「完全調理済み食材」楽シェフ

完全調理済み食材を真空チルドパックで配達します。温めて、バットへ移して盛り付けるだけの簡単作業。お届けする食材は、管理栄養士の作る献立です。柔らかくて食べやすい、栄養バランスのとれた、美味しい温かいお料理を提供できます。



厨房で働く方の 負担軽減

準備～片付けまで、作業量が大幅に減り、人手不足も解消できます

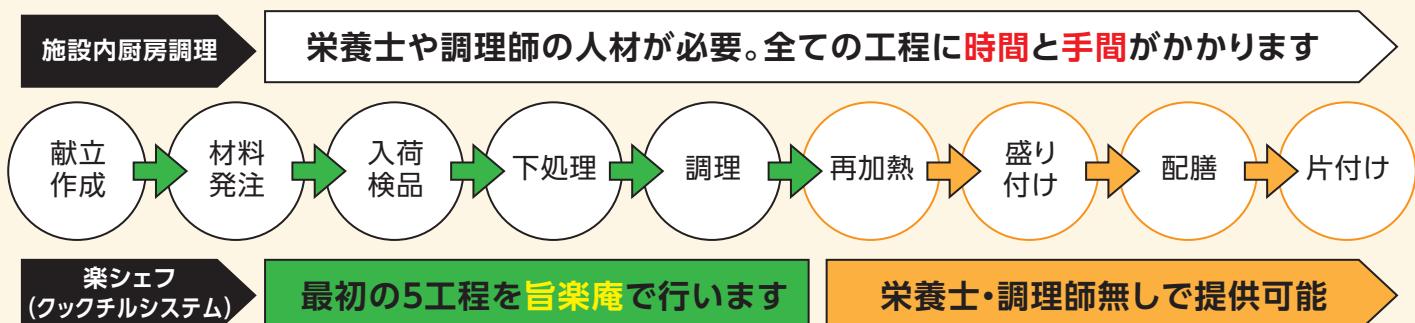
人件費や食材費、水道光熱費を削減します。各食形態(ミキサー食、ムース食)対応いたします

経費削減

人件費
食材
光熱費
約40%
削減

※当社調べ

時間削減



まずは無料試食をお試しください



旨楽庵の「楽シェフ」が選ばれる理由		
	施設内厨房調理	クックチルシステム
食材コスト	食材ロスが発生 在庫管理が大変	食材ロスがない 在庫管理が容易
人件費	コスト大	低コスト
水道光熱費	コスト大	低コスト
調理方法	食材の仕込み・調理	調理済み 再加熱する(温め)のみ
食品の安全性	低い	高い
厨房設備	設備投資・経年劣化	簡単な厨房設備でOK
味・品質	調理師の技量に依存	味にバラツキがない。出来たてと同じ風味・温度・味

— 旨楽庵ならではの取り組み —

給食運営や厨房設備計画、
HACCP(衛生管理)等に関する
専門コンサルティング

→業務の効率化やコスト低減の実現を

地元を中心に弊社の楽シェフの食材(クックチルシステム)を導入される施設が増えています。地元食材を大切にして、施設様の要望に細かく対応させていただきます。又、食材提供のみならず、給食運営の専門コンサルティングで、業務効率化を実現しています。



株式会社 旨楽庵
セントラルキッチン

何でもご相談ください TEL: 083-242-6500
〒751-0817 山口県下関市一の宮卸本町 3 番 5 号
E-mail: eyou@e-saving.jp





管理栄養士が必要な帳簿や献立表を作成するので、事務時間も削減できます。また営業時間内であれば栄養相談や食事内容の相談をお受けいたします。



Q

朝食だけ、昼食だけなどでも利用は可能でしょうか？

Q

A 大丈夫です。デイサービス様のような昼食だけなどでもご利用いただけます。昼のみ献立表も作成いたします。

Q

楽シェフを利用するにはどうしたらいいですか？

A

まずはお電話ください。担当者から再度連絡させていただきます。また無料試食もお試しいただけるので、お気軽にお問い合わせください。

し らく あん
旨楽庵

認定栄養ケア・ステーション開設

より地域に寄り添った活動を始めるために、本年度から栄養ケア・ステーションの認可を受けました。

認定栄養ケア・ステーションは、管理栄養士を中心となり、地域の皆さまの健康維持や病気予防をサポートする施設です。個別相談や訪問支援を通じて、一人ひとりに合った栄養ケアを提供します。

- ◎栄養指導・訪問栄養指導
- ◎献立・メニュー作成（施設向けに対応可能）
- ◎栄養部門運営相談
- ◎新人教育プログラム作成等

「食べることは生きること」

皆様に笑顔をお届けできるように、食の専門家である管理栄養士・栄養士・調理師を中心とした食の専門会社旨楽庵をよろしくお願ひいたします。



ご相談ごとは
どうぞお気軽に

代表管理栄養士
福田 裕子

高齢者向け配食サービス

管理栄養士が考えた、豊富な栄養バランスの良い日替わりメニューを
1食からお届けします

普通食
ムース食

680円(税込)

- 夕食を月曜日～土曜日配達（日曜日・1月1日は休業）
- 普通食・ムース食にも対応
- ご要望に応じてテーブルセットもいたします
- 必要に応じて関係機関やご家族への報告・連絡・相談を行います

夕飯に美味しいお弁当をお届けします

エネルギー量
(ごはん160g含む) 550kcal(±30kcal)
タンパク質 20g～25g程度
塩 分 3.5g程度(漬物有)

ご試食 1食無料

株式会社 旨楽庵
セントラルキッチン

何でもご相談ください TEL: 083-242-6500
〒751-0817 山口県下関市一の宮卸本町3番5号
E-mail: eyou@e-saving.jp

