



株式会社 丸中食品

当社は、創業からの事業所向け給食弁当に加え仕出し料理、レトルト食品、そして各施設向けのケアバック(クックチル製法)の分野を手掛けるようになりました。

真空調理法10年以上の実績と技術向上の取組み

真空調理によって、空気に触れる時間を極力排除することで、細菌の二次感染を防止します。同時にストックヤードの整理整頓で加工現場の衛生管理が行き届きやすくなる仕組みを実現しております。

COMPANY PROFILE.

- 会社名 ● 株式会社 丸中食品
- 代表者 ● 中村 陽之
- 所在地 ● 〒391-0013 長野県茅野市宮川11354-5
- T E L ● 0266-73-3857
- F A X ● 0266-73-6168
- M A I L ● info@marunaka-food.co.jp
- U R L ● http://www.marunaka-food.co.jp/
- 資本金 ● 1,000万円
- 事業内容 ● 高齢者施設向け調理済食材製造販売、
冷凍介護食製造販売(ケアミート・ケアフィッシュ)、
パウチ惣菜、レトルト食品製造、お弁当各種製造、ケータリング、仕出し、
カレー移動販売(KING&QUEEN CURRY)
オリジナルレトルトカレー「鹿肉カレー DeeX」製造販売

安心・安全で美味しい料理を提供し続ける丸中食品の衛生管理

調理設備の衛生管理

日々使用する調理設備。基本的な清掃はもちろん、消毒や衛生管理マニュアルに基づく設備管理を実施しております。

ノロウイルス予防

従事者による菌やウイルスの持ち込みを抑える衛生管理。ほとんどの感染経路が手であるため、最も重要かつ基本の手洗いを徹底しております。

従業員の健康管理も

従事者の日々の健康管理もこまめにチェックを行っております。従事者やその家族の健康状態に至るまで、感染の予防に努めております。

製造工程内での検査

提供する食事の品質維持管理の為に各製造工程において、自社管理マニュアルに基づいた品質管理を実施しております。

原材料の鮮度管理

おいしい食事を提供するために、原材料を適切な状態で管理し、より良い鮮度を保つ管理を実施しております。

まごころ込めて
世界をおいしく。

高齢者施設の食事を

もっとカンタンに
さらに美味しく



ケアバック
CAREPAQ 

安心・美味しい介護食をお届けする株式会社丸中食品。お気軽にお問い合わせください。

☎ 0266-73-3857

8:00 ~ 17:00 年中無休

✉ info@marunaka-food.co.jp



超カンタン!! 美味しくて衛生的な調理済食材 厨房で働く人の手間と負担を大幅に軽減します。

😊 食材にもこだわり美味しさを追求しています。刻み食、極小刻み食^{※1}、ムース食^{※2}にも対応いたします。

真空パックの
調理済み献立
ケアパック

01 だれでもカンタン! 温めて盛り付けるだけ

献立ごとに分けられている、使いやすい調理済食材ケアパック
従来の、極小刻みやミキサーの手間が不要になります



湯煎やスチコンで温めてください。冷菜の場合は、開封してそのまま盛り付けてください。



開封してバットまたはボウルに移すと盛り付けしやすくなります。



食器・器に盛り付けます。

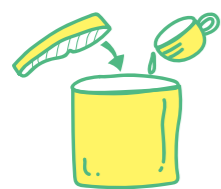


トレーにご飯やお味噌汁をセットして完成。

02 安定の美味しさを保つケアパックができるまで

衛生面に優れ、安全性が高いケアパック

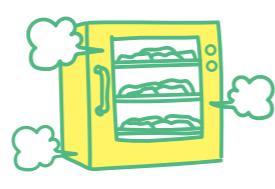
ケアパック 食材が空気に触れる時間が少なく、調理後は手を触れずに済むので安全です。



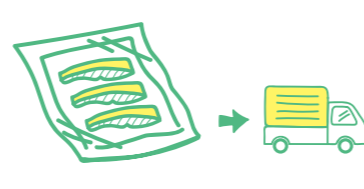
下ごしらえをした食材を調味料とともにパック。



真空状態にして調味料を食材に染み込ませます。

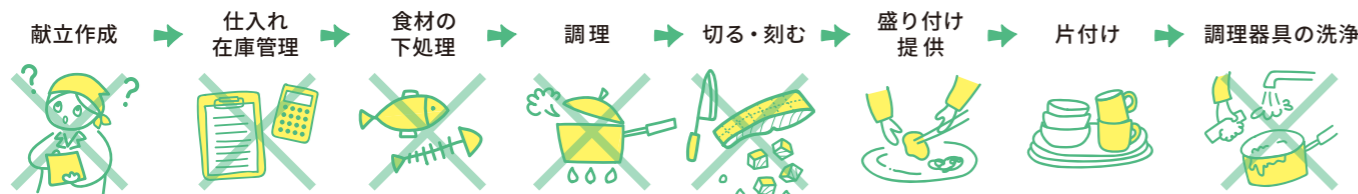


食材に合った温度で加圧しながらしっかりと加熱調理します。



90分以内に3°Cに冷却。旨味を閉じ込めます。

従来の、献立作成・仕入れや在庫管理・下処理・調理・切る刻むが不要になります!



03 まだまだメリットいっぱい ケアパック

とにかくカンタン

これまで手間のかかっていた刻み食やムース食も、ケアパックなら温めて盛り付けるだけで提供でき、働く人の負担が大幅に軽減します。更の下処理も不要なため、食材が余って廃棄ということが無くなり、食材ロスを防げます。

超コストダウン

調理済食材なので、調理用の厨房設備への投資が少なく、調理にかかる水道光熱費を大幅に削減できます。省スペースでの簡単な作業となり、更に調理師の資格を保有しない、少人数スタッフでも作業することができます。

作業効率アップ

従来の献立作成、食材の仕入れ、在庫管理が不要となり、従業員の労働時間の削減など、働きやすい環境づくりが可能となります。ケアパックの導入により、作業効率のアップ、時間の有効活用につながります。

04 より良い厨房施設の運営をお考えの施設様へ

お電話またはメールにてお問い合わせ
担当者が質問などお伺いします。

サンプルご試食
お電話またはメールにてお伺いした内容から無料の試食サンプルをお届け。

導入のお申し込み・説明
ご試食いただき、ご納得いただけましたらお申込み(ご契約)ください。

高齢者施設の調理委託業者様にもご利用いただいております

当社では、ご契約している委託業者様と打ち合わせや、献立提案などを行い、万が一のアクシデントに備えて安全管理体制の構築とマニュアルの策定などを行っております。

表「嚥下調整食学会分類 2013 / 嚥下ピラミッド」

形状	学会分類	嚥下ピラミッド
※1 極小キザミ食	3-3	L4
※2 ムース食	2-2	L3

ケアパック
お気軽にお問い合わせください

株式会社丸中食品
☎ 0266-73-3857 平日 8:00~17:00
info@marunaka-food.co.jp