

完調品にブランド食材使用

ワンストップで一括注文

HITOWAフードサービス

介護施設や病院の給食運営などを行っているHITOWAフードサービス(東京都港区)は昨年、食事提供サポートサービス「MY PANTRY」(マイパントリー)を開始。給食受託事業と完全調理済み食品(以下・完調品)を組み合わせた使い方が特徴だという。食販事業推進部の野村一夫部長に話を聞いた。



食販事業推進部
野村一夫部長

——MY PANTRYについて。
野村 完調品を含めた施設の食事提供に関するすべてのアイテムを一括注文できるサービスです。完調品自体は2016年から2次卸

として販売事業をしていましたが、昨年4月にMY PANTRYとして本格的に展開しています。

——始めたきっかけは。
野村 ここ数年、給食・調理の現場では調理師や調理補助スタッフの採用難や定着難などの人材難が続いています。既存の給食受託事業に加えて完調品の販



▲様々な食材を用意
献立の一例



売事業を始めることで、人材に依存せずに給食提供の安定化や介護施設の食事の選択肢が増えると思ひ、始めました。

——特長は。
野村 大きく4つあります。まず、①ワンストップサービスで完調品から米やパン、汁具材、おやつ、調味料などの高齢者施設の食事提供に必要なものが一括で注文、配送、請求をすることができま

前までなら専用のECサイトで注文や食数変更ができます。そして、③ムース食を常食と同額で提供しているため、「費用が同じだから家族への説明がしやすく使いやすい」と好評です。そのほかにも④高齢者施設で給食受託事業を多く運営しているため、高齢者の食事提供に精通した調理師によるブリの解体ショーなどのイベントを完調品しか使っていない施設でも開催可能です。

——給食受託事業もやっていることの利点は。
野村 朝食だけ完調品を使用することや、シフトの都合で調理スタッフが手薄な曜日だけ完調品の使用なども可能です。また、入所系では当社の給食受託事業を使い、デイサービスなどでは本サービスの完調品を利用する

ムース食も同額提供

——今後の展望は。
野村 今は一都三県とその周辺がメインでサービス導入を進めています。まずは関東圏を中心に広め、その後は東京中心に同心円状に広めたいです。