

# Origin Inc.

The mission of our company is to deliver happiness plus one to everyone

クックチルで  
ラクラク経費削減!!

#コストと味の追求

湯煎して盛り付けるだけ 給食がもっと簡単に！  
新時代の給食サービスを 試してみませんか？

笑顔で育む健康美

	事業所名	住所	電話
①	オリジン 豊橋営業所	愛知県豊橋市佐藤4丁目28-12	0532-63-6667
②	オリジン 名古屋営業所	愛知県名古屋市昭和区鶴舞2丁目1-3-2	052-872-3600
③	オリジン 東京営業所	東京都多摩市中沢2丁目20-5 ベルクレールタカムラⅢ 1階	042-400-0378
④	老人介護センター フラワーサーチ	愛知県豊橋市東高田町670	0532-65-2121
	・ショートステイ フラワーサーチ		
	・デイサービス フラワーサーチ		
	・グループホーム フラワーサーチ		
	・フラワーサーチ ラヴィアン		
⑤	フラワーサーチ はた楽でい	愛知県豊橋市大井町140番地	0532-69-3755
⑥	フラワーサーチ グッドリハ	愛知県豊橋市小畷町524	0532-57-3768
⑦	フラワーサーチ 大府	愛知県大府市半月町3-230	0562-44-1616
⑧	グッドリハ 多摩	東京都多摩市中沢2丁目20-5 ベルクレールタカムラⅢ 1階	042-400-0377
⑨	グッドリハ 鶴舞	愛知県名古屋市昭和区鶴舞2丁目1-3-2	052-872-3300
⑩	グッドリハ 徳川	愛知県名古屋市東区東大曾根町31-17	052-325-3568
⑪	グッドリハ 新守山	愛知県名古屋市守山区金屋2-271-1	052-778-7030



# Origin Inc.

介護事業部



メディカル事業部



フランチャイズ事業部



# オリジンフーズの強み

## 介護施設の運営



複合施設  
フラワーサーチ  
Flower Search

メディカルホーム  
ラヴィアン

デイサービスセンター  
はた楽でい

メディカルホーム  
フラワーサーチ  
Flower Search 大府

はた楽でい  
働いて暮らして楽しめるデイサービス

## 複合施設 フラワーサーチ

ご利用するお客様のニーズに合わせた複合施設  
デイサービス・ショートステイ・グループホーム・居宅介護支援事業所があります。



## 住宅型有料老人ホーム フラワーサーチ・ラヴィアン

終の棲家として慢性期医療が伴う場合でも、ホームドクターと24時間常駐の  
看護師が連携を取り、安らぎをもって住む事ができるホームです。



## フラワーサーチ大府のご紹介

### 施設・建物概要

- 介護付有料老人ホーム（特定施設）
- 住所：大府市半月町3丁目230
- 定員90名（全室個室・18㎡）
- 木造枠組壁工法（耐火）・地上3階建て
- 敷地面積 2,853,83㎡
- 建築面積 3,90069㎡



「健康の森公園西」を右折



坂を上がると緑色の屋根が見えます

### コンセプト

- 24時間看護師常勤している安心の医療体制
- 認知症ケアの充実と資質の向上
- 高い知識と技術の構築（他企業連携）



### <公共交通機関案内>

【知多バス：大府循環線（大府駅西口）】

大府駅前より乗車  
↓（15分）  
げんきの郷下車  
↓  
徒歩6分

【大府市循環バス ふれあいバス南コース】

左まわり（大府駅東口）  
大府駅東より乗車  
↓（49分）  
健康の森西口  
↓  
徒歩3分

右まわり（大府駅東口より大府公民館まで移動）  
大府公民館東より乗車  
↓（19分）  
健康の森西口  
↓  
徒歩3分

## 外食（飲食店の運営）の経験

レストラン運営で築き上げた料理のクオリティも「セントラルキッチン」でも大切にしております。またセントラルキッチンには直営レストラン「狐の郵便屋さんINARI.」を併設しており、日々互いの献立・調理方法を共有しております。



## 和・洋・中それぞれを経験したシェフ・調理師による調理

当キッチンのメンバーは和・洋・中それぞれにおいて飲食店やホテルレストランを経験したシェフ・調理師で構成しております。「美味しい」調理方法にもこだわりと自信があります。



## 【名称】

株式会社フード事業部 / セントラルキッチン

## 【住所】

愛知県豊橋市佐藤町4丁目28-12

## 【事業内容】

配食事業（1500食／日 対応）

直営飲食店

食品販売

## 【コンセプト】

見て美しく、からだの内からも健康に





高齢者施設の 調理に関する  
こんなお悩み ありませんか？

- ☑ 深刻な人手不足、スタッフも疲弊している
- ☑ 栄養価を計算した献立作りが大変
- ☑ 人件費や委託費など調理経費が高騰している
- ☑ 嚥下食の調理対応が負担
- ☑ 献立がマンネリになりクレームが出る
- ☑ 給食委託業者が悩みをわかってもらえない

## クックチルが 給食の悩みを解決します

まるで母が作るご飯のように  
心を込めて手作りした、調理済み食材をお届けします。

湯煎して、盛り付けるだけの手軽さ。

日常彩る食事を、  
もっと美味しく、簡単に、安全に  
楽しんでもらえるように  
私たちが日々取り組んでいます。



クックチルドはセントラルキッチンにて大量調理で作られています。集中管理しているため、スケールメリットを生かした価格でご提供できます。

湯煎で料理が完成するので、調理師、栄養士といった人件費を削減できます。水道光熱費も下がり、厨房機器の購入やメンテナンス費用もカットされます。現場調理における「材料のロス」「作りすぎのロス」もありません。

給食に関するコストを大幅に抑えることができるでしょう！

1

クックチルドで解決

## 4つの経費削減

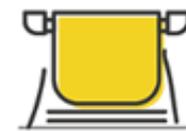
給食費



人件費



水道光熱費



厨房設備費

2

クックチルで解決  
楽々簡単でスタッフの  
負担を軽減



再加熱するだけの簡単な調理で給食の準備ができるので、調理スキルがない方でも大丈夫。最少の人数で対応が可能です。

管理栄養士が考えたメニューのクックチルドをお送りするので、献立に頭を悩ませることなく、栄養計算された健康的な食事を提供することができます。

食事の仕入れや下処理も不要、後片付けや清掃も楽になるため、給食にかける時間がぐっと短縮できます。

## クックチルド(クックチル)とは

クック(調理)チルド(冷却)とは加熱調理した食品を短時間に急速冷却してチルド保存し、必要なときに再加熱して提供する新調理システムです。



フード事業部サイト

<https://www.origin-inc.jp/food>

湯銭またはスチームコンベクション（オーブン）で再加熱



焼き目をつけた  
ときは  
スチコンで

お皿に盛り付け

基本的には  
湯銭して  
お皿に盛るだけ



## クックチルのメリット

食中毒の  
リスク減

旨味が凝縮

栄養素の  
変化減

クックチルの「チル」はチルドのこと。冷凍ではなくチルドにすることで旨味と手作り感をより味わえます。90分以内に3°Cまで冷却することができるため、食中毒の原因となる危険な温度帯30°C～60°Cを短時間で通過させることができます。それにより細菌の繁殖を最小限に抑えることができ、栄養素や味の変化も抑えられます。



**調理=大変という気持ちから  
食事を「施設の楽しみごと」に**

## 食事（おやつ）レクの推進 食事（行事）イベント開催



調理人員の悩みがなくなった分、  
楽しいイベントを考えるようになりました

# 常食 1日セット価格 (税別)

2022/10/30現在

	アイテム数	チルド配送
朝	副菜2品	詳細はお問い合わせください
昼	主菜1品 副菜2品	詳細はお問い合わせください
夕	主菜1品 副菜2品	詳細はお問い合わせください
計		詳細はお問い合わせください



\* ごはん、お味噌汁、デザート等は含まれません。

\* 配送料が別途発生いたします。