

補助金の活用について



本サービスは、厚生労働省老健局が定める「介護事業所等及び介護施設等に対するサービス継続支援事業」に関する交付要綱および実施要綱等の対象となる場合があります。
自然災害や感染症発生時等においても、介護サービスを継続的に提供するための体制整備・備蓄体制強化の一環としてご活用をご検討いただけます。

※詳細な対象要件・申請方法につきましては、各自治体の案内をご確認ください。

代表メッセージ



株式会社オリジン
代表取締役 元吉 伸幸

喜びをつくり、幸せを育て、社会へつなぐ。

創業以来、私を含め社員一同が大切にしてきた社是があります。

「お客様に喜びを」「社員に幸せを」「会社に繁栄を」「社会に貢献を」。

この四つの想いのいずれが欠けても、

良い商品やサービスは生まれないと考えています。

お客様にご満足いただける品質を追求し、社員が誇りを持って仕事に向き合い、

会社の成長を通じて社会に貢献し続けること。

それが株式会社オリジンのものづくりの原点です。



株式会社オリジンは愛知県を拠点に、介護、フード、メディカル、リハビリデイ・FC事業を展開しています。
人の暮らしと健康を支えるものづくり・サービスを提供しています。



介護事業

在宅サービスから入居まで、要介護の方が安心して暮らせる介護事業を展開しています。スタッフが一人となり、一人ひとりに寄り添った質の高いおもてなしを提供しています。



配食サービス事業

介護施設運営20年以上の実績から生まれた配食サービス。管理栄養士監修の安心・安全で美味しい食事を、セントラルキッチンでの安定供給体制で医療・介護施設へお届けします。



メディカル事業

医療・介護現場向けにリハビリ機器の開発・販売。RE-Gait®は、医工連携で開発された正しい歩行パターンを再現し、脳卒中等による歩行障がい改善とリハビリ現場の訓練効率向上を支援します。

株式会社オリジン

〒440-0853 愛知県豊橋市佐藤4丁目28-12

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



お気軽にお問い合わせください！



foods@origin-inc.jp



0532-63-6667

特定原材料
品目不使用



介護・医療の現場から生まれた、
安心して出せるアレルギー対応レトルト食品。

レトルトホシホ

Origin Care Food

「介護・医療現場発 アレルギー対応 × 管理栄養士監修 × 常温保存（非常食）」



心と身体がほっと温まる 食事を手軽に。

レトルトホンポは、
アレルギー対応食から通常食まで幅広く対応する
常温保存可能な食品ブランドです。

安心・安全を第一に、開発から製造、
販売まで一貫して行っています。

管理栄養士監修のもと、
調理スタッフが一品一品丁寧に手作りし、
栄養バランスと美味しさを両立。

医療・介護・障がい者施設をはじめ、
一般家庭でも、心と身体がほっと温まる食事を
手軽にお届けします。



レトルトホンポ Origin Care Foodの特徴



1 アレルギー対応

特定原材料に配慮した設計で、
安心して食べられる食事を提
供。医療・介護現場から家庭ま
で幅広く対応します。



2 調理スタッフの手作り

調理スタッフが丁寧に手作り。
栄養バランスと美味しさを両立
し、毎日の食事にやさしい満足
感を届けます。



3 非常食としての活用

常温保存が可能で、災害時や緊
急時の備蓄食にも対応。平時か
ら非常時まで食の安心を支えま
す。

商品ラインナップ例



煮込みハンバーグ



ポタージュ



チキンのトマト煮



キーマカレー



豚バラ肉と大根煮込み



魚の味噌煮



筑前煮



アクアパッツァ

導入例



病院

患者様の安全と栄養管理を支えつ
つ、厨房業務の負担軽減や人材不足
に対応し、非常時の備えと患者満足
度向上を実現します。



高齢者施設

常温保存で非常時にも安定した食事
提供が可能。人材・調理負担を軽減
し、高齢者施設のBCP強化と運営安
定に貢献します。



在宅支援・配食

常温保存で手軽に安心。管理栄養士
監修のやさしい味わいを、忙しい毎
日やもしもの備えにご家庭で楽しめ
ます。



防災備蓄

常温保存で長期備蓄が可能。非常時
にも安心・安全な食事を提供し、学
校・行政・施設の防災体制強化に貢
献します。

導入効果



アレルギー対応の不安を軽減

個別対応の負担を削減

誤食リスクの低減

業務効率の向上

非常時にも安心の備蓄対応

