

給食セミナー **W** 開催

社会福祉法人 鹿嶋市社会福祉協議会
特別養護老人ホーム ウェルポート鹿嶋の郷さま



ナリコマクックチルで直営化にチャレンジ 委託切替の導入実例をご紹介します！！

第一部では、2024年3月よりナリコマをご利用いただいている、ウェルポート鹿嶋の郷・施設長の坂本様にお越しいただき、「直営化に踏み切った経緯」や「切り替え時をどう乗り切ったのか」、「導入後の運営はうまくいっているのか」といった、導入実例をご紹介します。

講師： 施設長 坂本 幸恵 様

第一部 直営化×クックチル導入

もう、「委託値上げ」や「撤退」で悩まない！

ニュークックチル運営

救世主！人手不足の時代を機械化で乗り切る！

ホシザキ北関東株式会社 & 信濃化学工業株式会社 全面協力！
4カ所のテストキッチンにて同時開催(大宮・宇都宮・高崎・つくば)

クックチル×機械化で人員不足に立ち向かう ニュークックチル最新機器のご紹介！

第二部では、業界最先端の運営手法であるニュークックチル運営について、その効果や最新機器をご紹介します。また、今回は特別に、開催地全拠点に最新機器 & 専用食器を展示いただきます。現地参加のお客様には、これらを使用したご試食もご用意させていただきます。

New



開催日

2026年1月28日(水)
14:00～16:00

開催
方法

現地参加：ホシザキ北関東テストキッチン
(大宮・宇都宮・高崎・つくば)
オンライン参加：Zoomにてライブ配信

詳細は裏面をご覧ください➡



ナリコマグループ



ホシザキ北関東株式会社



信濃化学工業(株)

病院・福祉施設様の厨房運営課題を解決へと導く

ナリコマのトータルコンサルティング

ナリコマは創業以来、医療・介護福祉業界に30年以上お食事を提供して参りました。
そのノウハウを活かし、人材不足といった課題に対し、ニュークックチルをはじめとした解決策をご提案しています。

人手不足

美味しく良質なお食事

現在**直営**の皆様へのご提案

- 高品質なクックチル食材をお届け
- 下処理・加工が不要のため少人数で運営可能
- 普通食と同献立/価格で3種の介護食をご用意
- 365日サイクルで季節感のある食事内容

現在**委託**の皆様へのご提案

- 厨房運営のコスト削減
- 人員確保のお手伝い（広告など）
- 厨房で必要な帳票類は弊社システムで解決
- 定期訪問などアフターサポートも万全

セミナースケジュール

第1部 クックチルを活用した直営化について / 委託切替の運用実例について

14:00 - 14:50 (株)ナリコマエンタープライズ

ウェルポート鹿嶋の郷 施設長 坂本 幸恵 様

第2部 ニュークックチル運営 と 最新再加熱機器のご紹介

15:00 - 15:30 ホシザキ北関東株式会社/(株)ナリコマエンタープライズ

第3部 調理デモンストレーション/実機&食器紹介/ご試食/質疑応答

15:30 - 16:00 ホシザキ北関東株式会社/信濃化学工業株式会社/(株)ナリコマエンタープライズ

参加方法

現地会場

①ホシザキ北関東株式会社
埼玉県さいたま市北区宮原町3-36

②ホシザキ北関東株式会社
栃木県宇都宮市鶴田町1308-6

③ホシザキ北関東株式会社
群馬県高崎市緑町3-2-4

講師参加場所 → ④ホシザキ北関東株式会社
茨城県つくば市東新井8-1

オンライン参加 **Zoom(申し込み後にご案内)** 定員なし

本社テストキッチン
定員20名&駐車場3台のみ

宇都宮テストキッチン
定員15名&駐車場15台

高崎テストキッチン
定員10名&駐車場8台

つくばテストキッチン
定員15名&駐車場10台



お申込用紙 (FAX送付先▶03-5357-7681)

下記項目をすべてご記入の上、『FAX送信』または『お電話』にてお申し込みください。

参加方法

必ず☑してください

☐ ①本社テストキッチン ☐ ②宇都宮テストキッチン ☐ ③高崎テストキッチン

☐ ④つくばテストキッチン ☐ オンライン参加

貴法人名

貴施設名

ご住所

電話番号

メールアドレス

ご参加者様名

人数分ご記入ください

お役職

お問い合わせ先

(お電話対応時間: 9:00 - 18:00)

東京営業所 ▶ 03-5357-7680

受付担当 (中野) ▶ 070-2280-1640



ホームページからでもお申込み可能です

ナリコマで検索 |

株式会社 **ナリコマ** エンタープライズ