

# 「一味違おう給食会社」へ

## フジ産業 顧客と伴走、食の在り方追求

フジ産業(東京都港区)は2019年より、フーズリンク(広島県尾道市)と業務提携し完全調理品「クックパック」を生産、東日本地区で1日4500食を提供している。1968年より給食事業を手掛け14年に豊田通商グループの一員となった同社は、栄養管理、衛生管理、生産性向上などで福祉施設での食事を総合的にサポートする。久田和紀代表取締役社長にクックパックや事業展開について話を伺った。

### 完全調理品、東日本に

事業所における業務効率化の点は。久田 まず、数値化されたレシピで、業務の標準化ができる。省力化にもつながる。再加熱調理器を導入すれば、定員50名の施設の場合、現地調理で朝2名昼3名晩2名で18時間要していた調理時間を、朝昼晩各1名で12時間に削減できる。業務の標準化もできる。前日の夜に、冷凍状態のまま食品を器に盛り付け、再加熱調理器にセットしタイマーをかけておけば、翌朝自動調理が行われ、朝早くから時間をかけて調理をする必要がなくなる。再加熱調理器をこのように使うことで、人手不足に陥りがちな朝晩などの時間帯の負担が減り、スタッフは空き時間に別の作業を行える。

久田 18年の社長就任以降、クックパックの生産・提供開始、営業力強化のための人事などに注力してきた。コロナ禍、テレワークや休校が増え、給食産業はダメージを受けた。企業メインに事業を行っていた給食会社が介護業界の小規模事業所に参入する例も増え、競争は激化している。当社は「The partner for you」をビジョンに掲げている。顧客と伴走し介護施設の食を考えた。有益な情報を先回りして取得し提案していきたい。「一味違おう給食会社」を目指す。

### 取組

当社では現在、クックパックのメニュー拡充を図っている。真空調理や冷凍に向かない食材もあるため、食材をいかに組み合わせ

1日の摂取量は4・5グラム以下となっている。

専用の栄養管理をクラウドサービスで行うソフトで、献立管理もできる。介護ソフトと連動し、科学的介護(LIFE)への対応も可能となる。

## 再加熱調理器導入で

## 業務の標準化・平準化

クックパックの特徴は、食材を真空状態にした後再加熱調理で製造する。水分や旨味が凝縮されるため、再加熱後もジューシーな味わいが保たれる。加圧調理を行うことで、根菜類が柔らかく仕上がっている点も、高齢者に好評だ。真空調理後急速冷凍を行うため、衛生面に優れ、保存期間も半年とBCP対策としても活用できる。1人前からの発注が可能で、食材のロス防止にもなる。クックパック

栄養面では、厚生労働省の「日本人の食事摂取基準」を充足する栄養価を摂取可能。タンパク質が豊富で、少量の喫食でも、摂取基準を満たす。塩分量も望に合わせ追加、改善も実施している。肉や魚料理、麺類、アレルギへの対応も追加料金なく行う。ソフト食では、専用のゲル化剤

て、栄養バランスの取れたメニューを作り上げるか、腕の見せ所だと考えている。完全調理品への根強い偏見も払拭したい。

久田 19年、静岡県の出向先、150カ所の福祉事業所で給食事業を行っている。現地調理も手掛けることができるため、人材確保の難しい朝・晩だけクックパックを導入するといった要望にも柔軟に対応。食事、HACCP対応、栄養管理など、施設の管理栄養士と一緒に考えていく。豊田通商グループの総合力を活かし、食材や介護用品などで、介護事業を全般的にサポートすることも可能だ。

久田 18年の社長就任以降、クックパックの生産・提供開始、営業力強化のための人事などに注力してきた。コロナ禍、テレワークや休校が増え、給食産業はダメージを受けた。企業メインに事業を行っていた給食会社が介護業界の小規模事業所に参入する例も増え、競争は激化している。当社は「The partner for you」をビジョンに掲げている。顧客と伴走し介護施設の食を考えた。有益な情報を先回りして取得し提案していきたい。「一味違おう給食会社」を目指す。



久田和紀社長

久田和紀社長 略歴	
1985年4月	豊田通商 入社
2004年4月	都市開発部都市開発グループリーダー
2011年4月	生活産業企画部長
2013年4月	Toyota Tsusho Thailand Co.,LTD 出向
2018年4月	フジ産業 出向
2018年6月	フジ産業 代表取締役就任
2018年6月	公益社団法人日本給食サービス協会理事就任
2019年5月	一般社団法人関東学校給食サービス協会理事就任