

[機構について](#) > [情報提供活動](#) > [動画で見る企業事例「企業未来!チャレンジ21」](#) > [2004年放送分](#) > 9月11日放送分 病院食を変えた給食会社 ~大阪からおいしさをこめて~

## 9月11日放送分 病院食を変えた給食会社 ~大阪からおいしさをこめて~

11日放送 (TX・TVO・TSC)

12日放送 (TVH・OX・TVA・RCC・TVQ・OTV)

13日放送 (BSJ)

18日放送 (RCC)

【企業レポート】病院食といえば、かつてはまずい食事の代名詞のようなものだったが、その観念を覆したのが(株)第一食品(資本金4億3,640万円、従業員244名)だ。わが国初の「完全院外調理システム」を開発・導入し、一日6,000食を病院・施設に提供する。入院患者や施設の入居者に美味しく栄養バランスのある、安全な食事を提供し、しかも病院・施設の膨大な設備や人件費の削減に役立つこの新たなビジネスを推進する同社の経営戦略を紹介する。

ビジネス・ホット情報 日本最大級のベンチャーマッチングイベント「ベンチャーフェアJAPAN2005」

問い合わせ 独立行政法人中小企業基盤整備機構 新事業支援課 電話 03-5470-1525

### 病院食を変えた給食会社 ~大阪からおいしさをこめて~

[視聴覚教材No. TV16-24](#)  
[動画配信中\(新規ウィンドウ\)](#)



やってきたのは大阪市。本日お訪ねするのは、給食をテーマに事業を展開している会社。給食といえば学校を思い浮かべますが、ターゲットにしているのは「病院」だという。

院外調理を手がける第一食品(株)の小宮社長



「院外調理」とは病院食を病院の外で調理すること。「元々、病院内の給食を手がける会社だった。同業他社が多いので、特徴を出そうと考えた。」と小宮社長。院外調理を始めるため、2年間に工場を建設した。

Point: 院外調理事業で差別化



これは煮る・焼く・蒸すを1台でこなす調理器。焼き物の場合、1度で800個の調理が可能。大量に作ればコストが下がる。多くの病院から注文を集める院外調理ならではの。

Point: 大量生産でコストダウン



新しい調理器具など、院外調理開始のために投資したのは5億円以上。しかし、「院外調理は難しい分、競争相手が出てこない。」というのが小宮社長のよみ。

一口大に切ったりといった個別対応も可能。個別の注文に応じた細かい作業もまとめて受注することによって効率よく行える。



配膳作業のラインでは、3,600食分を20名でセットしている。出来上がった食事は、運搬用のカートへ。出来上がった状態で病院へ届くので、病院内の厨房を使わずに済む。

「薄味かと思ったら、味がしっかりしている。」と試食をした志垣さんの感想。時間をかけて煮込むので、少ない塩分でも味はしっかり！



カートは冷蔵状態にしたり、設定した時間になると自動で加熱させたりできる。患者さんに届くまでに冷めたり、味が変わったりすることはない。

社外取締役の衛藤氏。薬品販売会社にいた衛藤氏は、それまでの病院との繋がりを生かして営業を行った。「医師の経歴や病院の特徴を踏まえて営業を展開した。」と話す。



院外調理を導入した東朋八尾病院の栄養士の神原さんは「院外調理を利用して、本来重視されるべき栄養指導や栄養管理業務ができるようになり、助かっている。」とメリットを挙げる。

同病院の馬田院長は「院内での調理に比べ、4～5割少ない費用で院外調理はできる。当初、食事内容についても不安があったので、抜き打ちでカロリー計算を試みたが、OKだった。」と話す。また、厨房をなくしたスペースを有効に活用できることも院外調理の利点。



Point: 厨房のスペースを有効活用できる



他ではできないことを実行したことが、この企業の大きな強みとなっていた！

[利用規約](#) [法的事項](#) [プライバシーポリシー](#)

Copyright©2007 Organization for Small & Medium Enterprises and Regional Innovation, JAPAN