

鹿嶋市特別養護老人ホーム
ウェルポート鹿嶋の郷

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！！！

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、導入実例をご紹介いただきます。

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！

第二部

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させていただきます。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)



人手不足



美味しく良質なお食事



充実のアフターフォロー



厨房の収支改善

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。

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 ニューカ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

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

本社テストキッチン

定員20名&駐車場3台のみ

②ホシザキ北関東株式会社

栃木県宇都宮市鶴田町1308-6

宇都宮テストキッチン

定員15名&駐車場15台

③ホシザキ北関東株式会社

群馬県高崎市緑町3-2-4

高崎テストキッチン

定員10名&駐車場8台

④ホシザキ北関東株式会社

茨城県つくば市東新井8-1

つくばテストキッチン

定員15名&駐車場10台

講師参加場所

オンライン参加 Zoom(申し込み後にご案内) 定員なし



お申込用紙（FAX送付先 048-654-0500）

下記項目をすべてご記入の上、『FAX送信』または『QRコード(HP)』にてお申し込みください。

参加方法 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

お役職

人数分ご記入ください

お問い合わせ先

（お電話対応時間：9:00 - 17:00）

ホシザキ北関東株式会社 048-660-2321



ホームページからでもお申込み可能です

受付担当 販売促進課コンサル担当（田沼、廣瀬）

ナリコマで検索 |

株式会社ナリコマエンタープライズ