

高齢者施設向け配食

加温機活用しコスト削減

スマートミールサービスなど



専用の加温機を使うことで経費や手間を削減できる

加温機を使った配食サービスを手掛けるスマートミールサービス（東京・大田）は医療・介護食メーカーのメディカルフードサービス（横浜市）と業務提携し、高齢者施設向けの配食を9月に始める。高齢者施設側は専用の加温機を活用することで人手不足に対応し、経費も削減できるという。

メディカルフードサービスの独自の技術を生か

し、食材の形を保ったまま歯茎や舌でつぶせるやわらかい食感を実現する。同社の石川県小松市の製造工場を拡大し、新鮮な北陸の食材を使った冷凍弁当を製造。8種の献立から普通食、やわらか食、ムース食などを選ぶことができる。価格は3食で1134円から。

高齢者施設はコンビニエンスストアで中華まんなどの温めに使われている加温スチーマーを設置。冷凍弁当の加熱のしすぎや温めムラを防ぐ。湯煎や盛り付け、片付けなどの従来の作業を省くことができ、人件費や光熱費を削減できる。加温スチーマーのレンタル料は月額5500円。スマートミールサービスの試算では50人ほどの施設で年間300万円ほどのコスト削減効果があるとしている。

神奈川県内の施設から販売を開始し、全国に広げる計画だ。人手不足を背景に加温スチーマーを使った配食はレジャー施設などでも引き合いが強いという。

許諾番号30094927 日本経済新聞社が記事利用を許諾しています。

掲載日 2023年08月19日 日本経済新聞 地方経済面 首都圏 © 日本経済新聞社 無断複製転載を禁止します。