

施設にお届けします

毎日の美味しいを



人手不足・栄養管理・献立業務
をまるごと解決する



おとどけキッチン**Pro**



おいしいは、あたりまえ。
その先に活力をとどける。

私たちは、「毎日のごはん」で人と、食の現場をやさしく支える ことを大切にしています。ご家庭で暮らす方々には、安心できる “日々の栄養” と、いきいきとした暮らしを。

現場で働く人たちには、調理や提供の負担を減らし、利用者へ “食の楽しみ” を届ける力を。企業で働く人たちには、“体づくり” と “健康” を支える食事を。おとどけキッチン Pro は、暮らしと現場を、食で支える “健康の次世代インフラ” になることを目指しています。

株式会社キュリアス



こんなお悩みありませんか？

- ☑ コストの高騰、人材不足に困っている
- ☑ 他の施設との差別化をしたい
- ☑ 小規模施設なので選択肢が少ない



おとどけキッチン**Pro** が

その悩みを解決します！



人手不足を解消する「調理レス」システム

温めるだけの調理済み惣菜と、現場調理型の調理セットを自由に組み合わせ可能。スタッフやシフト状況に合わせて柔軟に運用できます。



国立病院機構監修 × プロの味

国立病院機構の献立を基に、料理人チームが味付けを監修。家庭の味に近い美味しさと、栄養バランスを両立しています。



小規模施設にも対応

利用人数10名以下の施設でも導入可能。
無駄なく、最適なロットでお届けします。

具体的なサービス内容は次のページへ

業界初のハイブリッド型サービス

「現場の負担をまるごと減らす 新しい給食サポートの形」

調理の人手不足や帳票作成の煩雑さ、発注や在庫管理の負担まで、給食現場には多くの課題があります。私たちはそれらを一度に解決できる仕組みをつくりました。

惣菜や調理セット、帳票の自動発行、一括発注を組み合わせ、無理なく効率化。

温かく安心できる食事を、毎日安定して届けられる新しい給食サポートです。



調理師様の業務改善

● シフトに合わせて選べる形状

完調品の普及で調理師の仕事が減る中、おとどけキッチン Pro なら朝だけのご利用も可能。シフトに合わせた調理セットで、現場に最適な形でご活用いただけます。

※対応エリア拡大中

● 毎日つくりたてで飽きない献立

献立の飽き、味付けのあきは利用者様や施設様の大きな問題です。弊社では管理栄養士と専門シェフが連携して365 日ちがう献立を心がけています。

◀「完全調理済み」「食材セット」など、
現場状況に合わせて柔軟に選べます。

★ ほかにたくさん、サポートします

● みためそのままやわらか食

ご高齢の方の QOL 維持に欠かせない「食べる楽しみ」を支えるため、日本唯一の特許技術 * で見た目そのままにやわらかい常食をご提供。咀嚼能力に合わせた刻み対応も無料です。* 根菜の軟化技術特許（第 6506941 号）

根菜をやわらかくする技術活用についてNHKで特集されました ▶





▲ 献立データはオンラインで共有可能。
帳票・栄養管理も自動出力。

管理栄養士様の業務改善

● 無料で付いてくる各種帳票

受発注システムから無料で各種帳票を無料で取得頂けます。
監査や加算の対応等、管理栄養士様の業務を大幅に軽減します。

栄養価月報

1か月分の食事内容と栄養成分をまとめ、バランス確認や改善に役立てる資料です。

給食日誌

毎日の提供食や食材使用状況を記録し、運営管理や衛生確認に活用する日誌です。

月間／週間献立

月単位・週単位での献立計画を示し、食事のバランスや調理計画を効率化します。

検食簿

提供前の試食内容や状態を記録し、安全性や品質管理を確実にする帳票です。

調理指示書

調理手順や食料量、配膳方法を明確化し、安定した給食提供を支える指示書です。



一括発注システム

● 必要なのは「人数」と「ご希望の形状」を伝えるだけ

これまで時間を取られていた細かい発注作業や在庫管理は不要になります。業務効率化はもちろん、誤発注や過剰在庫のリスクも減らせるため、安心して運営を続けられます。

※ご契約によりFAXでのご発注になる場合があります



● 国立病院機構の献立で安心安全

国立病院機構と連携して毎日の献立を作成しています。必要な栄養価が満たされていることはもちろん、OFCバランスも整えて健康維持・体づくりにも最適。利用者様・ご家族にもご安心いただけます。



● プロの料理人が作るおいしさ

弊社には和食や中華、フレンチ、イタリアンと様々な専門料理のシェフが在籍しています。毎日のお総菜造りを単なる介護食の製造ではなく、大切な方への料理として向き合っています。



比較表・料金のご案内

現場の負担をまるごと減らす、新しい給食サポートの形

	おとどけキッチンPro	事前調理	一般的な冷凍惣菜	地元配食サービス
コスト	小規模、少量からでも無駄なくお取引可能	少量だと買い出しの人件費がかかり、食材卸会社に依頼すると割高	最低ロットがきまっており、小規模だと取引不可の場合も	要望に合わせて持ってきてもらえる事が多い
汁物	あり※具材のみのご提供	あり	なし	なし
対応食	常食(柔らかい)、刻み食、極刻み食無料対応	あり※人員確保が課題	有料	なし
製法	人員に合わせて出来立ての提供も可能	出来立て	冷凍のみ	チルドや冷凍
味付け	毎日変わる献立、専門シェフによるプロの味付け	利用者に合わせた味付け	全国統一の味付け	地元の味
選べる形状	人員に合わせて完調品や調理セットを選択可能	下処理から対応が必要なので人員確保が課題	冷凍のみ	チルドや冷凍
安心の献立	国立病医院機構の献立で安心、12,000以上の献立から組み合わせるので飽きない	施設中の管理栄養士さんの献立。飽きない献立の作成が課題	ローテーションになりやすく飽きや課題	ローテーションになりやすく飽きや課題
作業負担	帳票類も無料でダウンロード可能	管理栄養士さん・調理師さんの作業が膨大	会社によっては帳票が付いてくる場合もある	帳票等は施設で準備。情報共有が大変

● 咀嚼能力に合わせた刻み対応

利用者様の咀嚼の状況に合わせて刻み食・極刻み食も無料に対応しています。障害者施設様や低年齢層が多施設様向けに、柔らかすぎない常食のご用意もございます



みためそのまま
やわらか食

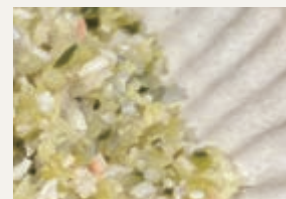
常食

常食は一般的な食事形態で、特別な制限がなく、普通に噛んで飲み込める人向けの食事です。味・見た目・食感が通常と同じで、栄養バランスを保ちながら日常の食事に最も近い形で提供されます。



刻み食

刻み食は、噛む力や飲み込む力が弱くなった人のために、通常の料理を細かく刻んだ食事です。食材を小さくすることで咀嚼を助け、誤嚥を防ぎながら食事の楽しみを保つ工夫がされています。



極刻み食

極刻み食は、さらに咀嚼・嚥下が難しい人向けに、刻み食より細かく刻み、とろみや粘度を加えた食事です。口の中でまとまりやすく、誤嚥のリスクを減らしながら安全に食べられる形態です。

* 根菜の軟化技術特許（第 6506941 号）



一日の食事例

おいしくて飽きのこない食事を提案します



朝食

主菜 キャベツとソーセージのポトフ風
副菜① 小松菜と根菜の和え物
わかめの味噌汁



昼食

主菜 八宝菜
副菜 ① 法蓮草とキノコのおひたし
副菜 ② 根菜十からの和え物



夕食

主菜 白身魚のムニエル
副菜① 豆腐のきのこあんかけ
副菜② 春雨とハムのサラダ

※写真は盛り付け例です。ご飯は含みません。汁物は食材セットとしてご提供が可能です。



導入事例

現場の状況に合わせた無理のない運営を実現します。

導入例

①

150人規模／高齢者施設



冷凍惣菜



食材セット



自社調理

朝：人手が確保できないため冷凍惣菜
昼：人手が多い時間帯は食材セット
夜：シフトに合わせて冷凍惣菜と食材セットを使い分け

一日の中で形状を
切り替えて効率化！

導入例

②

40人規模／デイサービス



冷凍惣菜



食材セット



自社調理

昼食のみの提供：冷凍惣菜で対応
イベント時：外出は発注せず施設でバーベキュー

利用日や行事に
合わせて柔軟対応！

導入例

③

300人規模／高齢者施設



冷凍惣菜



食材セット



自社調理

朝：自社献立で自社調理
昼・夜：人手不足改善のため冷凍惣菜を使用

調理力と効率の
バランスを両立！

導入例

④

15人規模／就労移行支援



冷凍惣菜



食材セット

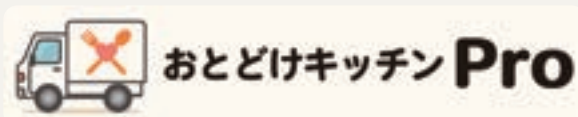


自社調理

昼のみ提供：冷凍惣菜で無理なく対応
配送：2日分をまとめて発送（送料無料）

小規模でも
手間なく導入可能！

会社概要



運営 : 株式会社キュリアス
設立 : 平成27年
所在地 : 福岡県大牟田市西浜田町12-11
事業内容 : 給食事業・食材製造・OEM・EC事業
製造拠点 : 自社工場(福岡県大牟田市・柳川市)
メールアドレス : info-otodoke@curiouscorporation.co.jp
会社HP : <https://www.curiouscorporation.net>

● おとどけキッチンPro



<https://www.otodokekitchenpro.com>

● 会社HP



<https://www.curiouscorporation.net>

関連事業紹介のご紹介

● 個人向け宅配弁当 ● ふるさと納税品開発 ● 食品開発・製造 ● デザインサービス



<https://www.otodokekichin.com>



<https://www.furusuta.com>



<https://www.curiouscentralkitchen.com>



<https://curious60.wixsite.com/my-site-8>

実際に味や使い勝手を確認していただけるよう、無料試食をご用意しています。
やわらかさ・見た目・調理のしやすさ・ボリューム感など、導入前にしっかりとご確認いただけます。
少量からのお申し込みも可能ですので、まずはお気軽にお試しください。

ご試食・ご要望はお気軽にどうぞ

0944-85-7107

受付時間 9:00～17:00(不定休)