



おとどけキッチンPro 導入メリット



株式会社キュリアス

業界初ハイブリッド型サービス

現場負担をまるごと減らす、新しい給食サポートの形

調理師様の業務改善

- ・常食・刻み食・極刻み食・ミキサー食を同一献立で展開。
- ・完調品／食材セットを状況に応じて選択可能。
- ・アレルギー食等も別途ご注文可能

□調理負担を大幅に削減します。

管理栄養士様の業務改善

- ・献立表・栄養価資料など必要帳票を無償提供。
- ・昼のみ／夕のみなど部分導入も可能。
- ・形態別に別献立を組む必要なし。
- ・現状人員に合わせた段階導入が可能
- ・各業者さまへの個別発注の手間や在庫管理、在庫ロスもなし

□全面切替を前提とせず、現場負担を大幅に軽減します。

小規模施設様の業務改善

- ・最低食数制限なし。
- ・1日15,000円以上で送料無料。

□委託が難しい規模施設様でも導入可能です。

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！

安心・安全の献立とプロの味付け

国立病院機構監修の栄養設計

カロリーだけでなく、PFCバランス・野菜量・タンパク量に明確な基準を設けています。管理栄養士常駐のない施設でもご家族への説明に対応しやすい設計です。

専門調理人による本格的な味付け

和洋中・大量調理で5年以上の経験者のみが担当。「美味しいがあたりまえ」をモットーに、食事を楽しみとしてご提供します。

365日変化のある献立

日替わり・季節感を取り入れた構成。受注製造型のため在庫依存なし。長期入居でも飽きにくい設計です。

■商品ごとの摂取量イメージ

	PFC バランス	タンパク量 ／日	野菜量 ／日
1700kcal 商品	15～20： 20～30： 50～65	60-75 g	300 g 程度
1400kcal 商品	15～20： 20～30： 50～65	50-65 g	250 g 程度

※ご飯 150 g + 汁 毎食を含めた想定カロリーです
※商品にご飯は付きません。汁の具はご提供可能です
※毎日の固定量ではありません。1か月の献立を通して平均した場合の1日あたり目安量です。

安定した予算設計

様々なコスト高騰に左右されない、わかりやすいコスト体系



明確な1食単価

朝・昼・夕それぞれの1食単価が明確。長期的な予算設計が可能です。



柔軟なコスト体系

1食**155円**～、重量の異なる2種類の商品から選択可能。部分導入で無駄な人件費やロスを抑えます。



効率的な運営

完調品／食材セットの使い分けで、施設の状況に合わせた最適な運営を実現します。

商品イメージ

① 盛り付け時



朝食



昼食



夕食

② 形態食



常食



刻み食



極刻み食



ミキサー食

商品イメージ



完調品



食材キット

よくあるご質問 Q&A

商品・形態

- 常食・刻み食・極刻み食・ミキサー食に対応
- 調味料計量済みで同梱。汁の具のみ提供可能
- チルド配送（一部冷凍あり）。消費期限は製造日から4日間
- 朝2品・昼3品・夕3品。ご飯は別途（精米販売可）

費用・発注

- 1食155円～。最低利用額なし
- 1日15,000円以上で送料無料（未満は1ケース1,100円）
- 専用フォーマットにてメール発注。翌月末払い

安全・導入

- HACCPに基づいた衛生管理を徹底
- アレルギー対応食を別途発注可能
- 無料サンプルあり。既存業者との併用可能
- 最短2週間後からご利用開始可能

おとどけキッチンPro Q&A その他よくあるご質問と回答

Q. 食材セットのみの利用は可能ですか？

A. 可能です。

Q. 食材セットには調味料も含まれますか？

A. 調味料も計量済みで同梱しております。

Q. 汁物はどのような提供になりますか？

A. 汁の具のみご提供可能です。

Q. ご飯は付いていますか？

A. ご飯は付いておりません。精米の販売は可能です。

Q. 冷凍ですか？チルドですか？

A. チルドでお届けいたします。解凍の手間なくご利用いただけます。

※長期休暇前および週1回、冷凍でのご提供日がございます。

Q. 1食ずつ個包装されていますか？

A. 1~2kg程度を1パックとしてご提供いたします。

アレルギー対応食は1パック単位でのご提供となります。

Q. 消費期限はどのくらいですか？

A. 製造日から4日間です。開封後は速やかに召し上がりください。

Q. サンプルはありますか？

A. 形態別のサンプルをご提供可能です。お気軽にご相談ください。

Q. アレルギー対応は可能ですか？

A. アレルギー対応食を別途ご注文いただけます。

Q. 対応形態はありますか？

A. 常食・刻み食・極刻み食・ミキサー食を同一献立でご利用いただけます。

Q. 提供品数は何品ですか？

A. 朝2品、昼3品、夕3品でご提供いたします。

Q. 発注方法は？

A. 専用フォーマットにご記入のうえ、メールにてご発注いただきます。

Q. 支払い方法は？

A. 月末発送分締めにて請求書を発行いたします。翌月末までにお支払いをお願いしております。

Q. 1食あたりの単価はいくらですか？

A. 商品や形態により異なりますが、1食155円~ご提供しております。詳細はお見積りにてご案内いたします。

Q. 最低利用金額はありますか？

A. 最低利用額の設定はございません。少人数の施設様からご利用可能です。

Q. 送料はいくらですか？

A. 1日15,000円以上のご注文で送料無料です。

15,000円未満の場合は1ケースあたり1,100円の送料を頂戴しております。

Q. 祝日・年末年始の配送は可能ですか？

A. 長期休暇前は冷凍で製造し、ご指定の日程に分けてお届けいたします。

Q. HACCP体制について教えてください。

A. HACCPに基づいた衛生管理を徹底しております。

Q. 製造工場の所在地は？

A. 一括表示に記載しております。

Q. アレルゲン表示はどのように確認できますか？

A. 添付帳票にてご確認いただけます。

Q. 導入までの流れは？

A. ご質問等がなければ、最短2週間後からご利用可能です。

Q. サンプル購入は可能ですか？

A. 無料でご提供しております。

Q. 既存業者との併用は可能ですか？

A. 可能です。

全面切替ではなく、御施設に合わせた「設計導入」が可能です。

✓ 現場負担の軽減

✓ 食事満足度の向上

✓ 安定した予算設計

ご提案内容

- 部分導入シミュレーション
- 現在コストとの比較
- 具体的なお見積り

おとどけキッチンPro

受付担当：西村

mobile 070-7664-0363

mail:nfo-otodoke@curiouscorporat1on.co.jp

営業担当がお決まりの場合は直接ご連絡ください。

