

食堂提案書

株式会社 和楽

お客様の未来を創造。

デリバリー型給食弁当販売

働く皆様が毎日笑顔で健康にお過ごしいただけることを願って、作りたての白飯わり弁当をお届けいたします。

店舗型対面販売

都内のオフィスビルなどのフードコートで「わらく食堂」のブランドとして、毎日12,000食を直接販売しています。また、各小売店向けの卸売事業も展開しており、安定した商品供給をご準備いたします。

高級懐石弁当の製造販売

大切なお客様へのおもてなし、理事会や役員会などの重要な会議や会合など、すべての大切なシーンにお使いいただける高級感を演出した懐石弁当をお届けいたします。

EM弁当の製造販売

全国で行列ならぬご注文待ちが出来るお弁当で有名な、おこめ米のCEMを手がけております。オリジナルの食材・調理法・メッセージまで忠実に再現しており、皆様に喜ばれております。

パーティー料理の製造販売

毎日の食材をふんだんに使用した和洋中様々な本格料理をご予算に合わせて最適なプランをご提案いたします。パーティー、イベント、ロケなど様々なシチュエーションでの食の演出をお手伝いいたします。

社員食堂・学生食堂等のアウトソーシングを受託

学生食堂、小規模から大規模な事業所の社員食堂まで、施設の環境や条件、お客様の課題に沿った様々な形態での食のアウトソーシングをお受けいたします。味付け、栄養バランスなどもニーズにお応えいたします。学生の皆様の大切なキャンパスライフ、また、社員の皆様の充実した一日の働く時間を応援します。

会社概要

商 号	株式会社 和楽
所 在 地	〒210-0826 神奈川県川崎市川崎区塩浜3丁目24-100 本社・第1工場 第2工場 神奈川県川崎市川崎区塩浜3丁目24-6 第3工場 神奈川県川崎市川崎区塩浜3丁目24-6
電 話 & F A X	TEL/044-288-5583(代表) FAX/044-288-5491
設 立	昭和61年3月27日
代 表 者	代表取締役社長 高橋 文雄
資 本 金	3,000万円
従 業 員 数	215名(正社員32名/パート・アルバイト183名)
売 上 高	2,443百万円(2016年度)

事 業 内 容

■給食弁当、ワンウェイ弁当の製造販売
■企業専用車内の製造販売
■高級懐石弁当の製造販売
■パーティー料理の製造販売
■イベント、ロケ弁当製造販売
■惣菜の製造販売
■委託食堂(企業内・大学・福祉現場)
■売店の管理運営

取 引 銀 行

■りそな銀行川崎支店
■みずほ銀行川崎支店
■川崎信用金庫大崎支店
■埼玉りそな中央金庫川崎支店
■横浜銀行大崎支店

親 連 合 社

■親 号/株式会社ハートランチ
■所在地/〒246-0021 神奈川県横浜市港北区二ツ橋町532-18
■電話番号/045-366-2323
■FAX/ 045-366-2355

食堂の提供形態・内容

①提供形態：定食方式（複数献立方式）やカフェテリア方式など限られた休憩時間を有意義に利用して頂けるようニーズに合わせて様々な提供形態を実現することが可能です。

また、当社が大量生産ゆえの仕入れコストの低下によりお手軽な価格で提供できます。

【定食メニュー】

定食のバリエーションとして、ヘルシーな献立やボリュームしっかりの献立まで幅広く対応致します。

ボリューム



ヘルシー



カジュアル

フォーマル

【丼メニュー】

丼のバリエーションとして、新鮮で安全な海鮮丼やお手軽で食べ飽きないメニューを多彩に取り揃えています。



▲ネギトロまぐろ丼



▲特製海鮮丼



▲自家製ローストビーフ丼



▲特選海鮮天丼



▲きじ焼き丼



▲スタミナ丼



▲かつ丼



▲豚キムチ丼



▲ビーフシチューオムライス



▲親子丼



▲鶏照焼&温玉丼



▲焼肉チャーハン

【カレーメニュー】

カレーのバリエーションとして、定番のカツカレーや
コロッケカレーなど様々なトッピングをご用意致します。



▲カレーライス



▲エッグカレー



▲カツカレー



▲唐揚げカレー



▲スペシャルカレー



▲コロッケカレー

麺のバリエーションとして、和風麺、中華麺、洋風麺など幅広いメニューをお手軽価格にて提供致します。

【麺メニュー】



▲肉蕎麦



▲かき揚げ蕎麦



▲かき揚げざる蕎麦



▲カレー蕎麦



▲醤油ラーメン



▲塩ラーメン



▲味噌ラーメン



▲冷やし中華



▲ミートソースパスタ



▲ホタテクリームパスタ



▲カルボナーラパスタ



▲サラダうどん

②**弁当販売**：自席で召し上がりたい方などにお弁当の販売を行います。
当日、製造したお弁当を店頭や売店にて販売します。

販売価格	400円～
販売メニュー	日替弁当 日替丼



③看板メニュー

- 1.ボリュームたっぷり日替定食
- 2.お魚屋さんが選んだ日替魚定食
- 3.日本一のマグロ漁港でとれたマグロ丼

④食材のこだわり(地産地消の推進等)

地物野菜や地物畜産物を使用し地産地消の推進も行っています。
また店頭にも産地表示を行いお客様に地産地消の普及活動も行っています。

⑤**提供までの時間**：メニューによって異なりますが1分～3分 当日の朝、調理し出来立ての状態を保ったままスピーディーに提供します。

お客様への配慮

・健康面

【健康イベントの実施】当社は厚生労働省の国民運動である「スマートライフプロジェクト」の企業会員の一員であり様々な健康イベントを実施します。(例:減塩メニュー、メタボリック対策メニュー、疲労対策メニュー等)

【食育に関する情報発信】旬の食材や、季節の変わり目に体調管理の献立提案など食育に係わる情報発信を実施します。



・設備面

給茶機によるお茶や冷水サービスの実施、調味料の提供、選びやすいよう日替メニューのサンプル掲示を行います。

・精算方法：食券機や有人レジ・給与天引きなど様々な精算が可能です。

・利用者サービス：お弁当のご予約からケータリングやパーティーのご注文まで幅広くご要望にお答えします。

【過去実績】



▲ご予約弁当



▲特注弁当



▲会議用弁当



▲パーティーの様子



▲パーティー料理



▲オードブル盛合せ



▲お寿司盛合せ



▲チョコレートタワー
フルーツ盛合せ

運営面

・営業時間

ご要望に応じて朝食から夕食まで提供が可能です。
またアイドルタイムは喫茶メニューの提供も可能です。

・運営方針

- わたしたちは、あらゆるニーズにお応えし、万全の体制でお客様の食堂を運営します。
- 毎日が美味しい毎日が楽しい“レストラン”
- 本物のサービスを目指して
 - ①楽しい食事の提供
 - ・旬の優良素材を取り入れた飽きのこないメニューを食事の基本としています。
 - ・イベント食、行事食をタイムリーに実施、喜んでいただける食事を提供します。
 - ②顧客ニーズへの迅速対応
 - ・いただきましたご意見、ご要望には即、専任担当者が対応します。
 - ③円滑な運営体制
 - ・スーパーバイザーによる定期巡回指導しサービスの向上を目指します。
 - ・定期研修、トレーニングによる人材教育を行います。
 - ④質の高いサービスの提供
 - ・当社マニュアルや社内ハンドブックを活用したサービスのレベルアップを常に教育、実施します。
 - ・サービス革新はプロジェクトで対応します。

・地域貢献

食堂運営を通し、充実した毎日が送れるよう健康的な食生活をサポートし、地域への食の安心、安全の確保を行います。
また、従業員スタッフは地域からの優先的な採用を行います。

安全・衛生管理

給食施設や食堂施設など規模に合わせ、安心・安全な食を提供します。

・日常清掃

【施設設備の管理】①施設の床面と内壁のうち床面から1mまでの部分及び手指の触れる場所は1日1回清掃。洗浄を行います。

②手洗い設備には、手洗いに適当な石けん、爪ブラシ、ペーパータオル、殺菌液等を定期的に補充し常に使用できる状態にします。

【器具、容器等の取扱と洗浄】用途別及び食品別にそれぞれ専門のものを用意し、混合しないようにします。

使用後は全面を流水で洗浄し、さらに85℃5分間以上またはこれと同等の効果を有する方法で十分殺菌した清潔な保管庫を用いるなどをして衛生的に保管します。



・食材管理

【原材料の仕入管理】品名、仕入れ元の情報を1年間保管し、納入に際しては調理従事者が必ず立会い、品質鮮度、品温、異物の混入等の点検を行います。

【加熱調理食品の温度管理】すべての加熱食品は、中心温度計を用いる等により、中心部75℃で1分間以上(二枚貝等は85℃で90秒以上)または、これと同等以上まで加熱されていることを確認するとともに、温度と時間の記録を行います。

【調理済み食品の温度管理】食中毒菌の増殖を抑制するために、10℃以下又は65℃以上で管理します。

【冷蔵庫・冷凍庫の温度管理】毎日、出勤時と退勤時に冷蔵庫内の温度を確認し記入します。



・食中毒予防

【調理従事者の手指の洗浄・消毒】①作業開始前、用便前後 ②食品に直接触れる作業にあたる直前

③生の食肉、魚介類卵殻等微生物の汚染源となるおそれのある食品等に触れた後、ほかの食品や器具に触れる場合 ④配膳前 に行います。

【検食の実施】使用する食材(調理前・後)を50g程度ずつ清潔な容器に入れ、密閉し、-20℃以下で2週間以上保存し、2週間過ぎたものは破棄し管理します。

・事故対応

【事故発生時の対応】①食中毒又は苦情等の申出を探知した場合は、食品衛生責任者が中心となり、速やかに関係者から情報を収集します。

②収集した情報をもとに、被害の拡大防止及び再発防止のための対策講じるかどうかを、食品衛生責任者が中心となり決定します。

③被害の拡大防止策を講じることを決定した場合、速やかに関係者に連絡し、情報を共有するとともに肥大拡大防止への協力を要請する。

④本社が中心となり、以外の拡大防止策を実行します。

⑤事故の概要及び再発防止策は、本社から各店舗の店長に情報発信し共有します。

※事故発生時の対応は、事故対応記録簿に記載し、1年間保存します。

・スタッフ対応・研修など

【調理従事者等の衛生管理】①徹底した手洗い ②健康チェック ③月に1回以上の検便検査(10月から3月までは月に1回のノロウイルスの検便検査を追加)

④体調に異常症状や手指に化膿創があったときは作業に従事しないこと ⑤制服は毎日清潔なものを着用します。

【施設におけるスタッフ研修】新任時には時間帯責任者による衛生作業トレーニング(OJT)をし、月に1回程度、店長又は食品衛生責任者による衛生講習を実施します。



・食堂実績

運營業態	東証一部上場 某電子機器メーカー
所在地	東京都品川区
席数	225席

	前) 食堂業者	現) 当社	比較
平均客単価	398円	436円	110%
平均利用客数	312名	525名	168%

前) 食堂業者



現) 当社



メニュー数も
8種類から35種類に増え
社員様の満足度を高める
ことが出来ました。

また、会社内のスポーツ
大会や夏祭りのイベント
など企業様のご要望にお
答えします。

飽きの来ないメニューの
バリエーションと、味、量、
質など日々向上するよう
努めております。

食堂実績のご紹介①（簡易厨房・省スペース）

所在地	東京都品川区
運営業態	社員食堂（オフィス）
席数	225席
食数	昼食500～600食
清算方法	有人レジ・給与天引き
販売価格	250～600円
提供メニュー	日替定食A（肉系） 日替定食B（魚系） 日替丼 カレーライス そば・うどん ラーメン パスタ 弁当 ご飯汁物切りサービス サラダバー ドリンクバー



▲限られた厨房設備で豊富なメニューを提供



▲様々な種類のお弁当を販売



▲スピーディーに料理を提供



▲毎日飽きない日替メニュー



▲揚げ物のないヘルシーメニュー



▲セルフサービスのサラダバー

食堂実績のご紹介②（簡易厨房・バイキング）

所在地	東京都大田区
運営業態	社員食堂（商業施設）
席数	76席
食数	昼食200～300食
清算方法	有人レジ
販売価格	1～550円
提供メニュー	主菜バイキング 総菜バイキング サラダバイキング カレーバイキング そば・うどん パスタ 弁当 ドリンクバー



▲白を基調としたシンプルかつ綺麗な内装



▲お弁当・麺コーナー



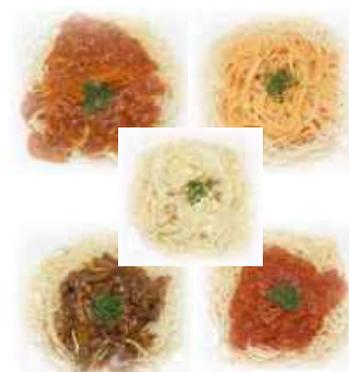
▲1g 1円のバイキングコーナー



▲ご飯の量も好みに合わせ調節



▲種類が豊富なバイキング



▲選べる茹でたてパスタ



食堂実績のご紹介③（大型設備・食堂）

所在地	千葉県船橋市
運営業態	学生食堂（大学）
席数	700席
食数	900～1,000食
清算方法	食券販売機
販売価格	150～700円
提供メニュー	学生応援ランチ 日替定食 BIGチキンカツ定食 手ごねハンバーグ定食 日替丼 かつ丼 豚スタミナ丼 海鮮丼 和懐石定食 鉄板ステーキ定食 カレー 麺類



▲余裕を持ったロングタイプの販売カウンター

▲大人数でもスピーディに提供



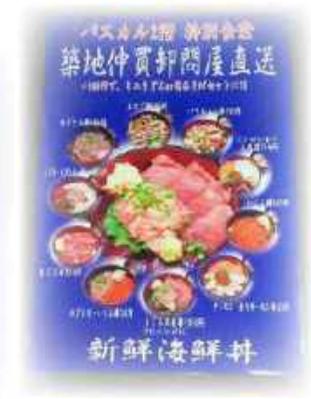
▲日替メニューディスプレイ



▲ジューシー手ごねハンバーグ定食



▲ボリュームたっぷりチキンカツ定食



▲新鮮で安い海鮮丼



食堂実績のご紹介④（大型施設・食堂）

所在地	千葉県船橋市
運営業態	学生食堂（大学）
席数	716席
食数	1,000～1,100食
清算方法	食券販売機・有人レジ
販売価格	150～600円
提供メニュー	ボリュームランチ 日替定食 ジャンボ唐揚げ定食 黒豚焼肉定食 日替丼 日替チャーハン ビビンバ丼 カレーライス 麺類 パスタ 焼きたてピザ 焼きたてパン



▲716席の大型食堂



▲焼きたてパンコーナー



▲日替メニューディスプレイ



▲ボリューム満点のメニュー



▲イベント用のメニュー

食堂実績のご紹介⑤（食堂・売店）

所在地	東京都千代田区
運営業態	学生食堂・売店（大学）
席数	143席
食数	昼食500～600食
清算方法	食券販売機・有人レジ
販売価格	200～500円
提供メニュー	日替A定食 日替B丼 唐揚定食 スタミナ丼 カレーライス そば・うどん ラーメン 弁当 ドリンクバー ソフトクリーム 各種パーティー



▲学生さんが喜びパーティーメニュー



▲売店商品も品揃え豊富



▲安くてボリュームのある宴会



▲リクエストにお答えし新鮮な刺身盛合せ



▲毎日利用しても飽きない日替

食堂実績のご紹介⑥（食堂・売店）

所在地	千葉県習志野市
運営業態	学生食堂・売店（大学）
席数	365席
食数	昼食300~400食
清算方法	食券販売機・有人レジ
販売価格	180~400円
提供メニュー	朝定食 日替A定食 日替B丼 サクサク唐揚げ定食 鶏きじ焼丼 学生応援カレー ラーメン そば・うどん 弁当 おむすび ソフトクリーム 挽きたてコーヒー



▲広々として清潔な調理場



▲おにぎりや調理パンも販売



▲アットホームなメニュー掲示



▲ボリュームチャーハン



▲ｽﾄｰﾌｫｰﾏﾝｽﾞの高いメニュー

食堂実績のご紹介⑦（食堂）

所在地	千葉県習志野市
運営業態	職員食堂・売店（大学）
席数	72席
食数	昼食100～120食
清算方法	食券販売機・有人レジ
販売価格	450～850円
提供メニュー	日替定食A 日替定食B 日替定食C 厚切りロースカツ定食 ポークジンジャー定食 サーモンステーキ定食 トマトカレー 野菜つけ麺



▲少人数の宴会も対応



▲自家製ローストビーフ丼

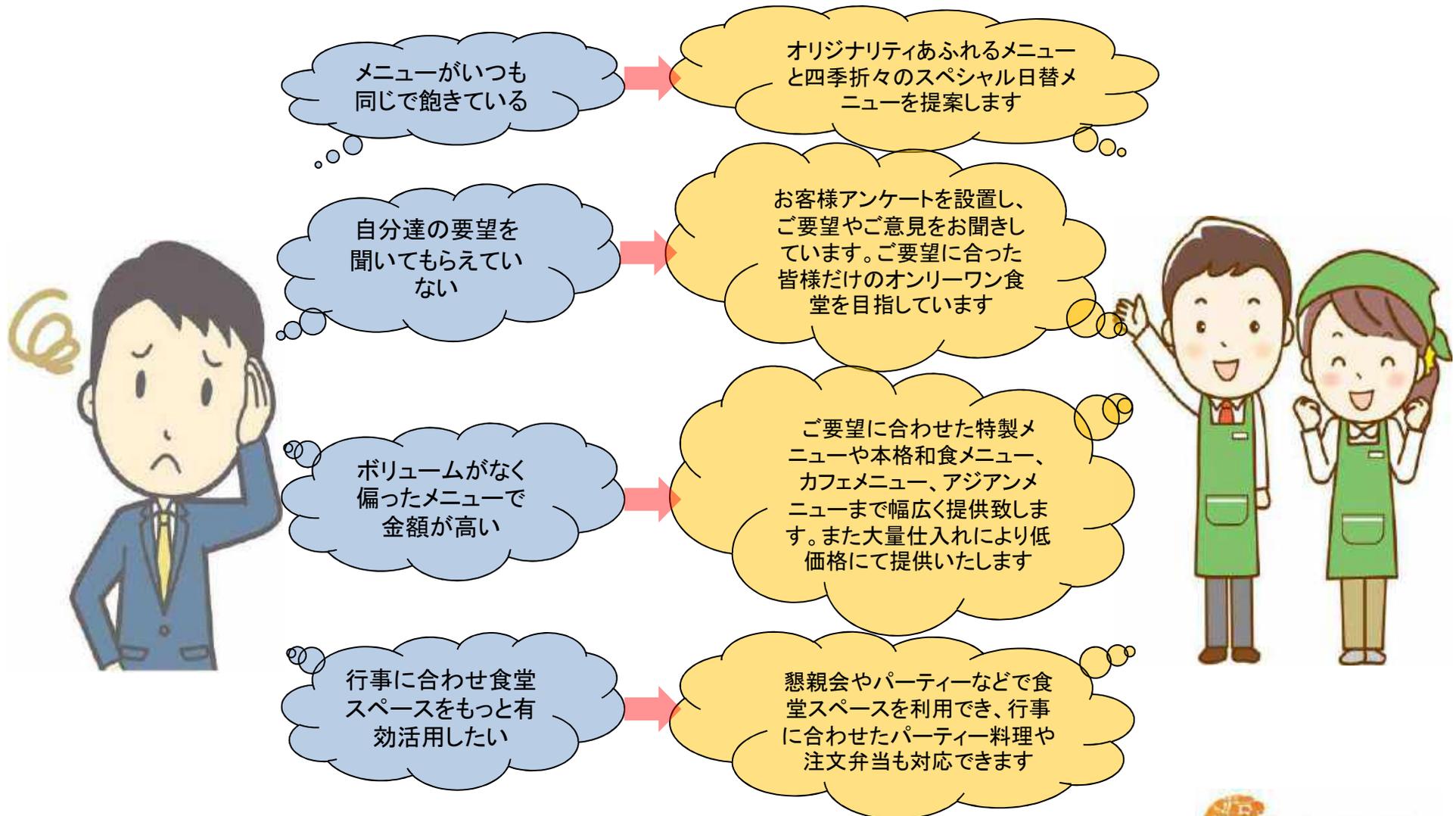


▲手作りメンチカツ定食



▲厚切りロースカツ定食

皆様のオンリーワン食堂づくりをお手伝い致します！ 食堂や給食のことならお任せください！



【お問合せ先】

株式会社 和楽
神奈川県川崎市川崎区塩浜3-24-6
TEL:044-288-5583
FAX:044-266-5591



おいしいを全力で、そして未来へ

WARAKU