

# My foods

Vol. 01  
2021 創刊号



この度、株式会社アイフーズは機関誌『My foods (マイフーズ)』を発行致します。  
2020年7月、IMSグループ初となるセントラルキッチンとして埼玉県三芳町に開設した当社ですが、稼働当初は、皆さまに多くのご心配とご迷惑をおかけいたしました。  
同誌を通じてアイフーズの現状や取組みを発信するとともに、「安心・安全」な食事づくりを目指します。

## 創刊にあたって

私たちアイフーズは現在、IMSグループにある25か所の病院・介護施設に食事の提供を行っています。2020年7月に工場稼働してから、グループの食事を担うセントラルキッチンとして日々邁進してまいりました。

しかし、まだまだ未熟な部分も多く、製造においても課題が山積みです。「1日でも早く、今よりももっと安心・安全な食事をお届けしたい」「グループで共に働く皆さまにアイフーズを知ってもらいたい」……この機関誌は、そんな私たちの想いを形にしたものです。

旧アイワ食品工場(神奈川県大和市)



## セントラルキッチン構想

### 『院外調理』のはじまり

今から25年前の1996年3月26日、政府の規制緩和推進計画の一環として、病院給食の在り方が見直され、病院外のセントラルキッチンからの食事提供、いわゆる『院外調理』が可能となるよう医療法の一部改正が行われました。それに先駆けて、前年11月より、IMSグループ本院である板橋中央総合病院で「味の均一化」「人員の効率化」を目的に、ムサシノ食品株式会社(現：株式会社武蔵野フーズ)を初め三洋電気株式会社、ナガイ株式会社、わらべや日洋ホールディングス株式会社など数社と院外調理の共同開発が始まりました。しかし、価格面や工場の衛生状況、運用面での柔軟さなどの問題から折衝の段階で中止となってしまいました。

次に考えられたのが、グループで献立のレシピづくりのみを研究するテストキッチンを造り、各メーカーで製造してもらう伝票発注方式を取る案でした。しかし、当時は施設内にテストキッチンを造るのは難しく、この案も無くなりました。

構想から2年後の平成10年10月、板橋中央総合病院にスチームコンベクションオープンを導入した実績のあるFMI株式会社の楠見五郎氏により、今のアイフーズの前進であるアイワ食品株式会社(以下、アイワ食品)を紹介していただきました。そして、今後の病院給食の在り方やこれまでの取り組みについて説明し、深い関心と理解を示してもらったことから、このアイワ食品を中心に院外調理を進めていくことになりました。



## 新工場設立に至った経緯

アイワ食品で製造が始まった『院外調理』ですが、構想から25年が経ち、  
①建物の老朽化が進んだこと ②借地であり土地所有者の高齢化に伴い、いつ立ち退きを迫られるか不透明だったこと ③配送エリアが東京都・埼玉県・千葉県にあるIMSグループ病院施設中心のため、神奈川県大和市にある工場からでは配送距離・配送時間・配送コストに無駄が多かったこと ④HACCP(国際的な衛生管理の手法)義務化に向けて、いかに微生物の増殖を抑えて冷却するかの設備が整っていなかったこと ⑤全体の献立の4割が工場で作られていたが、今後製造数増加のために工場設備・機器類の拡充スペースが必要だったこと——以上の問題を解決するため、新たに土地を見つけ衛生基準に合った新設の工場を設立することになりました。

## 新工場設立までの道のり

新工場設立にあたり、当然ながら土地を探すことから始まりました。候補地として、配送エリアの東京都・千葉県・埼玉県を無理なくカバーすることができ、最低でも建坪1000坪以上ある土地を探すことになりました。しかし、食品工場ともなると、「都市計画法」において市街化区域内の決められた用途の土地でなければならないことや、土地が見つかったとしても、「建築基準法」により運用に見合った建物や内部設備が整うとも限らず、図面まで書いて検討したにも関わらず断念したケースもありました。また、下見ができた最初の土地は競業者に先に越されてしまい契約に至りませんでした。この土地は三芳役場や関越道三芳インターチェンジに近くアクセスの良いところで残念でした。

その後、紆余曲折を経て現在の土地に出会い、こちらの土地に決まりました。決め手は、面積も広く、工業団地内でインフラが整備されており、また、東武東上線みづほ台駅徒歩15分と通勤に便利な点でした。結果的には「災い転じて福となす」といったところでしょうか。

その後の史跡調査では、弥生時代の土器が見つかり土地の一部が掘り起こせず、駐車場や緑地として活用するなど課題もありましたが、建築施工会社を始め、設計事務所、厨房機器メーカー、その他多数の方々にご協力いただきながら開設に向けて歩むことができました。

【次号へ続く】



工場建設前



工場建設中(加熱調理室)

経緯と道のり

—其の壱—



## 社員紹介

No.01

代表取締役  
安藤保  
Taniitsu Ando



### 趣味/特技

車、オーディオ、PC、楽器、庭いじり、便利グッズ集め

### 経歴

板中A館のみの時代に入職。現在に至る

### ご挨拶

創刊にあたりご挨拶申し上げます。2020年10月より代表取締役に就任いたしました。微力非才の身ではございますが、社長の重責を担いました上は、IMSグループの名に恥じないよう、社業の発展のために一意専心、鋭意努力いたす所存でございます。今後とも何卒ご指導ご支援を賜りますよう心からお願い申し上げます。

私が就任して驚いたのは、最新鋭の設備です。食事を提供するにはこれがスタンダードなのかと。このハードとフレッシュな職員、そして栄養科全職員の協力をいただき「アイフーズが無いとイムスの食事は成り立たない！」……そんな会社になりたいと思いますので、宜しくお願い申し上げます。

## TOPICS



(株)ラショナル・ジャパン

### 複合調理機器『バリオ』導入!!!

2021年2月23日、新しく加熱調理室に『iVario(バリオ)』を導入します。同機器は、一台で「焼く」「煮る」「茹でる」「炒める」だけでなく「圧力調理」「低温調理」など幅広い機能が搭載されています。当社は回転釜の調理における「焦げつき」や「焼きムラ」「作業負担」などの問題を改善するため導入を決めました。同誌では今後、機器導入後の調理作業の様子を追います。