

My Foods

vol.20 2026年8月発行

「プラザイムス」は、患者さま、ご家族のみなさまに院内やIMSグループの医療活動、病気に関する情報をお伝えするコミュニケーションペーパーです。

アイフーズの事業紹介

私たちアイフーズは、業務支援や衛生コンサルティングなどの施設サポートにも尽力しています。アイフーズのサービスをご紹介します。

施設厨房のサポートとして2つの事業を運営しています。

顧客支援事業

新規設計や機器買い替え、価格交渉、人員配置のご提案に加え、効率的な機器運用の助言、定期訪問による現状確認までを担っています。

厨房委託事業

直営施設の厨房業務を全面的に受託し、日々の厨房運営を含めた業務を担当しています。

コンサルティング

厨房の「困った」を解決！現場を支えるサポート

厨房運営の最適化と効率化に向け、現場の皆さまに寄り添う3つのサポートを行っています。

① 導入・運用のサポート

新規厨房の立ち上げや機器の買い替え、日々の運用管理から価格交渉まで、厨房に関わるあらゆる業務を支援します。

② 現場課題の解決をお悩み相談

日常の課題を解消する相談窓口として、業務改善に注力しています。厨房適正な人員の配置ご提案や、アイフーズ製品を効率的に活用するための指導など、現場のニーズに細やかに対応しています。

③ 定期訪問による運用の定着と改善

定期的な現地訪問を通じて、運用の定着状況を確認します。実際の現場を訪問することで、あらゆるリスクや改善点を発見し、さらなる業務改善へとつなげます。

取り組みを通じて、現場の負担軽減とスムーズな厨房業務の実現を後押しいたします。

出張料理人

五感で楽しむ料理のご提案

IMSグループの病院・施設において、「イベント食」は、多くの皆さまにとって大きな楽しみの一つとなっています。食事をお届けする事業者として、私たちアイフーズは、五感で楽しんでいただける時間を提供します。アイフーズのシェフが各施設を訪問し、調理の音や香り、見た目、食感や味わいなど、食事が持つ魅力を最大限に引き出します。食事がもたらす喜びや力を大切に、皆さまに笑顔になっていただける、心に残る食事づくりを目指しています。食事を楽しむ時間のお手伝いができることを、心より楽しみにしています。

親子料理教室

親子で楽しむ食育イベントを通じた交流の場づくり

IMSグループ施設職員のご家族を対象に、食育・育活をテーマとした体験型イベントを実施しています。料理を通じて子どもたちの食への関心を高め、楽しみながら学べる機会を提供するとともに、参加者同士の交流を深め、新たなつながりを育むことを目的としています。

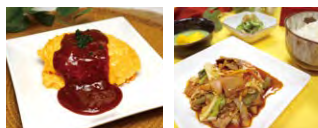
子どもたちが食材に触れ、作る楽しさを体感できるメニューを取り入れています。ご家族同士が笑顔でコミュニケーションを図れるアットホームなプログラムです。今後も食を通じた学びや交流の機会を提供し、ご家族の笑顔や健やかな成長につながる取り組みを行っていきます。



コンサルタントから施設職員に業務改善提案



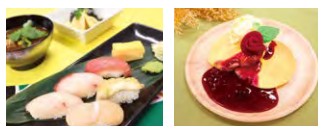
食品の温度計測



オムライス



回鍋肉



握り寿司



パンケーキ



ハンバーグをコネコネ



ハンバーグの焼きに挑戦



ハンバーグ完成



修了証お渡し

アイフーズ本社で 5名の特定技能外国人を受け入れ



5月、ミャンマーから特定技能外国人5名が来日し、新たに仲間に加わりました。入国初日は手続きや生活用品の買い出しなどタイトなスケジュールでしたが、皆さん終始笑顔で、アイフーズ社員とも積極的にコミュニケーションを取ろうとする姿勢が非常に印象的でした。若く熱意あふれる新しい仲間の加入に、社内にも新鮮な風が吹いています。



6月上旬には近隣のお蕎麦屋さんにて歓迎会を開催。ミャンマー出身の先輩社員も交え、和気あいあいとした雰囲気の中で親睦を深めました。慣れない異国での生活や仕事には不安も多いと思いますが、新入社員5名が安心して力を発揮できるよう、会社全体でサポートしてまいります。



アイフーズでは、経験を積みながら長く安心して活躍できる環境づくりを進めています。これからもスタッフ一人ひとりを大切にしながら、多様な人材が輝ける働きやすい職場づくりに取り組んでまいります。



当社では2021年の認証取得以来、食品安全マネジメント規格である「JFS-B規格」を継続して運用しています。今年度も定期監査を受審し、日頃の厳格な管理体制が認められ、無事に認証を更新いたしました。今回の更新にあたっては、事前の計画的な準備に加え、定期的なHACCP(ハサップ)会議を通じて各部門が緊密に連携。一丸となって課題改善に取り組んだ努力の積み重ねが、今回の成果へとつながりました。認証は「取得して終わり」ではなく、継続的な運用こそが重要です。今後も個人の経験や知識だけに頼るのではなく、誰もが高い品質と安全性を確保できる「標準化された仕組みづくり」をより一層強化してまいります。現状に満足することなく、製造工程の明確化やマニュアルの見直しを重ね、皆さまへさらなる安全・安心な製品をお届けできるよう、会社全体で取り組んでまいります。

IMSグループ創立70周年記念事業

パン日・千葉イベントへ提供



プリン＆焼き菓子

6月21日(日)、春日部ふれあいキューブにて開催された**パン日・千葉イベント「音楽フェスタ」**へ自慢のスイーツを提供いたしました。

音楽フェスタが大きな盛り上がりを見せるなか、当社は「地域グルメブース」で、この日のために試作を重ねた**“濃厚な味わいのプリン”200個と、焼き菓子“フィナンシェ&マドレーヌ”100個**をご用意しました。

当日は多くの方にブースへお立ち寄りいただき、上質な音楽が流れる心地よい空間の中で、たくさんのお客さまから「美味しい」という嬉しいお声をいただくことができました。イベントは大盛況のうちに幕を閉じ、グループの皆さまと触れ合える大変貴重な一日となりました。足をお運びいただいた皆さま、ありがとうございました。

