

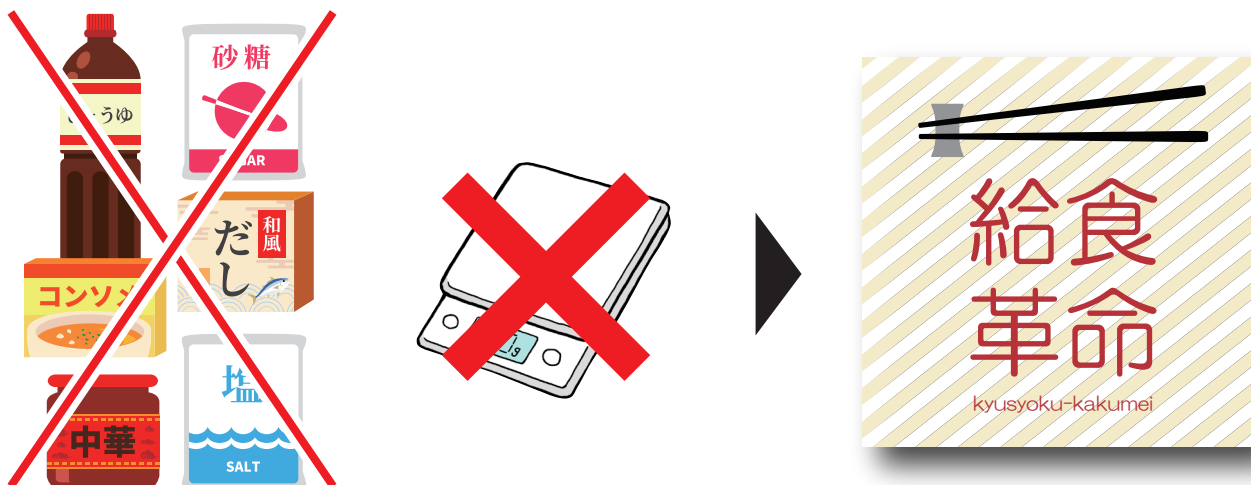
給食業務の品質向上&生産性向上を 実現する調合調味液



100種類以上の
メニューに合わせた調味液！

[給食革命] について

給食革命はメニューに合わせて調味料を調合したこれひとつで味付けができる調味液シリーズです。



メニューごとに調味料を計量・調合する必要なし！これ1つ

だから



メニュー作成や
栄養調整が楽に



味つけ・調理が
楽&安定



調味料管理や
コストを削減

さらに

給食
専用

給食専用の独自配合で
おいしさUP



オリジナル調味料の
作成も可能



業務サポート等
サービスが充実



〔給食業〕の現場課題

給食業務は高い専門性と安定した品質が求められる
高度な業務です。それだけに現場の課題もたくさん…

給食は大変



①メニュー開発

365日×3食と
多数考案しなければ
ならない。



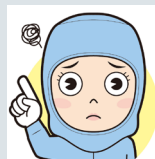
②在庫管理

調味料の種類が
多く管理が煩雑



③調理作業

都度計量で
調理が煩雑
バラツキも



④品質管理

給食ならではの
悩み…



⑤献立調整

病態、個人嗜好
など対応が幅広い



▼
でまとめて

解決

- ①メニューは**調味液を選ぶだけ!**
- ②調味料単位での**管理や発注が不要に!**
- ③そのまま使えて**調理が楽に!誰でも簡単!**
- ④給食専用の**機能性でおいしさもUP!**
- ⑤塩分調整など**特別食対応もかんたんに!**



詳しく見てみましょう

01 献立作成に革命！

100種類以上のメニューに合わせた調味料を用意しているので、
献立作成は調味液を選ぶだけ！



煮物

- 甘辛煮物
- 中華煮込み
- 銀あん
- デミグラスソース
- 麻婆豆腐のたれ
- 淡口煮物
- レモン煮
- トマトソース
- 和風ケチャップあん
- 八宝菜のたれ etc...
- 洋風煮込み
- べつ甲あん
- 甘酢あん

かけだれ

- みぞれソース
- 和風タルタル
- 和風ケチャップソース
- トマトクリームソース
- 味噌マヨネーズソース
- 照り焼き
- 名古屋味噌ソース
- ステーキソース
- ごまだれ
- etc...

焼・炒め

- 生姜焼き
- チャンプルー
- 甘酢炒め
- 味噌漬け焼き
- 柚庵焼き etc...
- 塩炒め
- マヨ炒め
- 甘味噌だれ
- 塩麴焼き

和え、漬け

- 和風和え
- 胡麻和え
- 酢の物
- ナムル
- ゆず漬
- 松前漬け etc...
- 梅和え
- お浸し
- 酢みそ
- 浅漬け
- ピクルス

麺・飯

- おこわ
- 中華おこわ
- カレーうどん
- ジャージャー麺
- 味噌煮込みうどん etc...
- 五目御飯
- 洋風ピラフ
- ちゃんぽん



ここがポイント！

- ①栄養士が使いたいものを選ぶだけ！
- ②食材 + 調味料の組み合わせで簡単に献立作成が可能！
- ③簡単にバリエーションが増やせます！
- ④厨房への調理指示も簡単！

02

調味料管理に革命！

給食革命を全面導入すれば一つ一つの調味料管理は不要。
調合済み製品を使う分だけ発注できます。

給食には多くの調味料が必要



消費期限

棚卸

在庫発注

管理が大変…



でも **給食革命** kyusyoku-kakumei なら

全て調合済み！細かな調味料は不要に！！



ここがポイント！

- ① 使い切り量だから期限切れを気にせず衛生的！
- ② 管理作業を減らせて忙しい栄養士の時間を確保！

03

調理プロセスに革命！

調味料の計量は不要。調理作業はもっとシンプルに。

豚肉と野菜の塩炒め **導入前**

- 豚肉
- 人参
- タケノコ
- 玉ねぎ
- サラダ油
- にんにく
- しょうが
- 塩
- しょうゆ
- 酒
- 砂糖
- 中華だし
- ごま油

9種類の計量作業が必要

豚肉と野菜の塩炒め **導入後**

- 豚肉
- 人参
- タケノコ
- 玉ねぎ

+ 塩炒め調味液

給食革命は混合済み！

計量は不要！



▼ だから ▼

→ 調味計量の作業時間が削減できる！

(コストシュミレーションは8ページをcheck！！)

→ 混合済みだから味ブレなし！

→ 混合済みだから誰でも作れる！



ここがポイント！

① 計量作業が省略されて労務費が削減できる！

② 調理が簡単でパートスタッフでもOK！

04

給食の品質管理に革命！

業界唯一の給食専用調味料。給食の良くある悩みを解決します！

給食のよくある悩み…

- 魚の臭いが気になる
- とろみが安定しない
- 焼き目が見つからない
- 煮崩れしてしまう
- 肉が硬い



給食革命が解決

調味液に様々な効果をプラス可能！

焼色

特殊成分で
焼色をつきやすく

軟化

保水力を高める
成分で硬化を防止

におい

臭いの元を大豆
抽出成分で抑える

温度

温度、時間、酸
などに強く
安定性を高める



ここがポイント！

専任スタッフに悩みを相談するだけ！

確かな技術で給食をサポートします！

05

献立調整に革命！

病態、アレルギー、個人嗜好を調味料の選択だけで簡単に調整可能。

例) 今までの減塩調整

- 魚 (60g)
- 味噌 (8g)
- 醤油 (2g)
- 味醂 (3g)
- 酒 (4g)
- 本だし (1.5g)
- 水 (45g)

25%
減塩にしたい



計算が
大変！

- 魚 (60g)
- 味噌 (6g)
- 醤油 (1.5g)
- 味醂 (22.5g)
- 酒 (4g)
- 本だし (1.3g)
- 水 (33.75g)

給食革命なら

使用量を変えれば栄養価が簡単に調整できる！

魚(60g)
味噌煮調味料 15g

減塩

魚(60g)
味噌煮調味料 10g

さらに
減塩

魚(60g)
味噌煮調味料 5g

献立展開は調味料の種類を変えるだけ！

常食	
魚の味噌漬け焼き	
魚	60g
味噌漬けの素	10g

減塩	
魚の味噌漬け焼き(減塩)	
魚	60g
味噌漬けの素	5g

エネルギーアップ	
魚のムニエル	
魚	60g
ムニエルの素	10g
和風タルタル	10g

軟菜	
魚の味噌煮	
魚	60g
魚用味噌煮たれ	10g



ここがポイント！

栄養士の献立作成がとにかく効率的に！！



〔給食革命〕のコスト

① あんしん価格でメリットとコスト維持を実現

導入前

塩炒めの調味料

- サラダ油 1.5 円 (3g)
- しょうが 0.7 円 (0.5g)
- しょうゆ 0.1 円 (2g)
- 砂糖 0.5 円 (1.1g)
- ごま油 1 円 (0.5g)
- にんにく 0.7 円 (0.5g)
- 塩 0.1 円 (0.8g)
- 酒 0.5 円 (1g)
- 中華だし 1.3 円 (1.3g)



導入後

豚肉と野菜の塩炒め

+ 塩炒め調味液 7 円 (10g)

計 6.4 円

計 7 円

給食で使える低価格設定！



ここがポイント！

コストを大きく変えずにメリットを活用！！

② 計量作業の省略でコスト削減

普段はあまり意識しない計量作業。意外に多いんです…！

(200床程度想定)

- ・ 作業回数：1日8品×2食種で16品
- ・ 作業時間：1品につき5分
- ・ 提供期間：毎日(365日)



$16 \times 5 \times 365 = 29200$ 分
→ 年間 487 時間も！！



これを費用にすると…
(時給900円換算) 487時間×900円
→ なんと年間 438,300円に！！



ここがポイント！

43万円→0円に！！



Appendix

オプションサポート プランのご案内



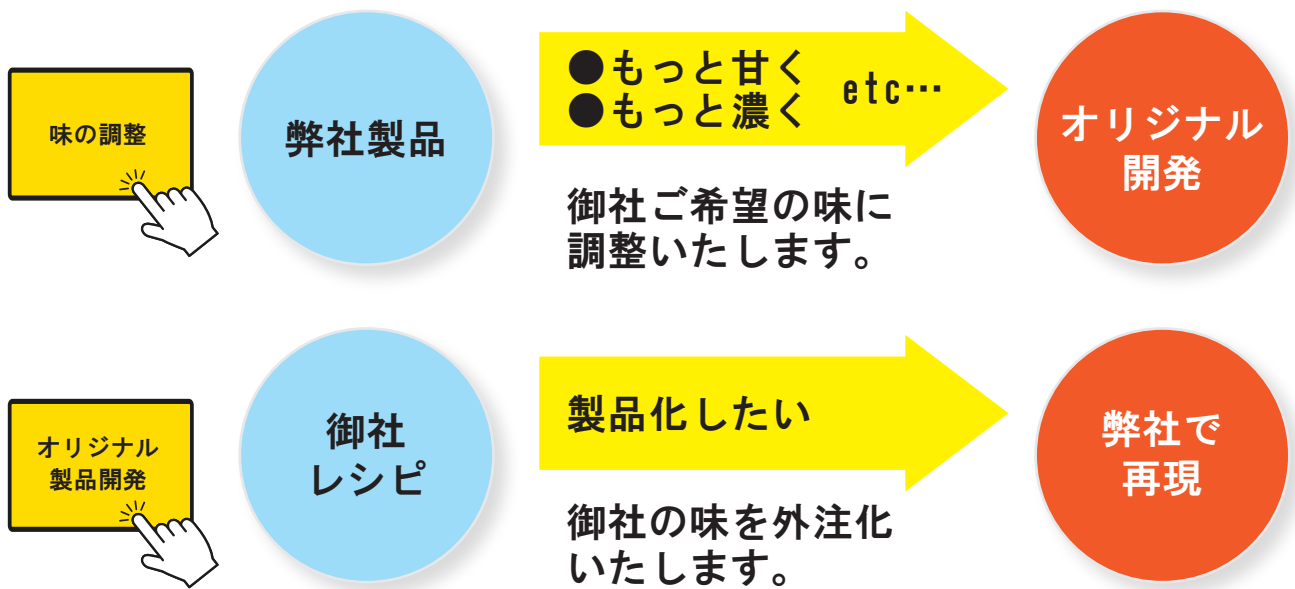
[給食革命] 調味液のオプション



給食革命は様々なオプションをご用意。
もっともっと皆様のパートナーとして給食を支えます。

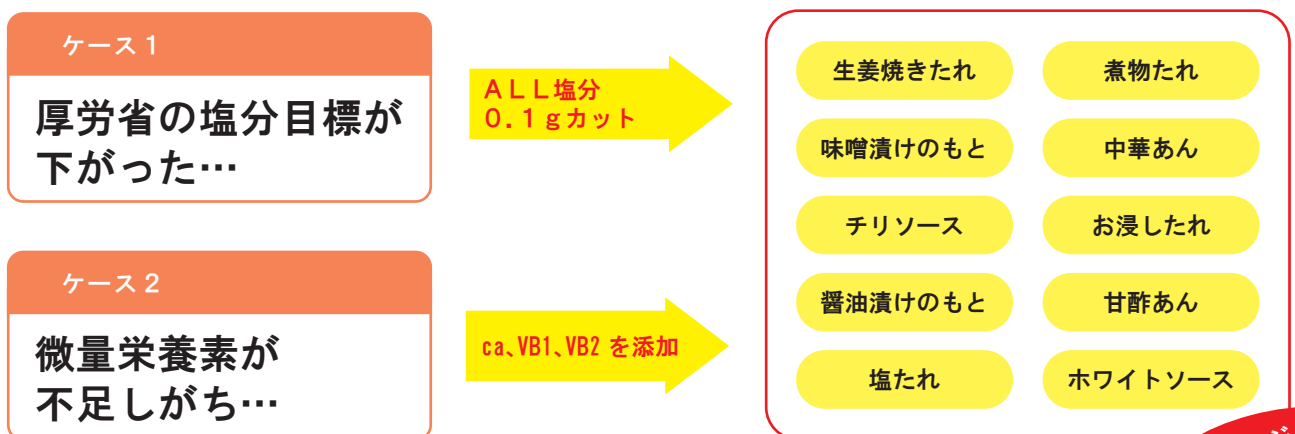
オプション1：オリジナル開発

御社のご希望で味や栄養価の調整、御社レシピの再現等開発が可能です！



オプション2：一括栄養価調整

厚労省基準改定、慢性的な栄養素不足を調味料からサポート可能！



チェンジ!!

オプション3：献立作成業務代行

弊社栄養士が御社の献立作成を代行いたします。

御社
献立



弊社専任栄養士が代行！
継続編集もお任せください！

人件費も削減！

献立作成
栄養士
20万円/月



献立作成
栄養士
20万円/月



献立作成
栄養士
20万円/月



献立
委託費
11万円/月



-9万円の
削減！

9万円 × 12カ月 = 年間108万円の削減



栄養士の採用が決まらない…そんな悩みに
→栄養士の不足対応 & コスト削減を両立！

オプション4：コンサルティング

給食に特化したコンサルタントが在籍！

御社の様々な課題をサポート致します！



調査

現状診断調査

システム

献立&生産システム
運用アドバイス

設備

設備導入
アドバイス

生産方式

クックチル
導入サポート

改善①

衛生状況改善

改善②

生産状況改善

改善③

衛生教育
スタッフトレーニング

他社

他社視察仲介
サービス



業界でも数少ない給食業コンサルティングを
提供！誠実に対応いたします！

OEM導入サポートプラン

興味はあるけど難しそう… 方法がわからない…
そんな方へサポートプランをご用意しております。

給食革命プラン対応表

サービス	プラン		
	問題解決プラン	トータルサポートプラン	パートナーサポートプラン
OEM開発数	5品	無制限	無制限
①現状診断サービス		✓	✓
②調理サポート	✓	✓	✓
③栄養士サポート	✓	✓	✓
④導入時献立作成		✓	✓
⑤献立代行運用			✓
⑥コンサルティングサービス			✓
料金	50,000円/回	100,000円/回	月額110,000円

①現状診断 コンサルティング

現場へスタッフを派遣。
現状運用の課題点を
お調べいたします。



②調理サポート

導入前後に調理スタッフ様へ
作業レクチャーを実施



③栄養士サポート

献立作成、発注、栄養価
調整等のポイントを
栄養士様へレクチャー



④導入時献立作成

現状献立をベースに
調味料導入を行った
献立を弊社で作成



⑤献立代行運用

御社栄養士様に代わって
弊社が継続的に
献立作成業務を代行



⑥コンサルティング サービス

調味料導入オプションと
して弊社コンサル部門の
サービスを継続的に提供



会社概要

会社名	株式会社イーアンドイート
創立年月日	2021年7月21日
資本金	950万円
所在地（工場）	〒084-0903 北海道釧路市昭和2丁目18番19号
連絡先（TEL/FAX）	0154-64-1478 / 0154-64-1479
事業内容	医療福祉向け専門調味料の販売・オーダーメイド調味料の開発 食品製造コンサルティング・講師・講演依頼

ビジョン「給食はもっと胸をはれる」

衛生管理、365日提供、低コスト、個人への対応など給食はとてもハイレベルな食品製造です。

しかし、その認知は非常に低く「味気ない」「質素」といった簡単で表現されることも少なくありません。

栄養士である弊社創業者はまさにその当事者でした。

その経験を活かし給食業に日々邁進する皆をサポートしたいと願っています。

社会的にとっても価値の高い「給食」に従事する皆様が「もっと胸を張れる」その想いを企業活動で実現してまいります。

給食デザイナーの紹介

株式会社イーアンドイート取締役 加徳良太

資格：管理栄養士（第194716号）、調理師（道第38091号）

（略歴）

- ・調理師として8年勤務後、栄養士→管理栄養士へ。
- ・管理栄養士、調理師として給食工場のセンター長を経験（2014~2020）
- ・（株）イーアンドイートを設立（2021）
- ・日本給食業経営総合研究所コンサルタントメンバー就任（2022）

（皆様へのお約束）

- ・調理、栄養士 双方に的確なアプローチを行います。
- ・「給食はもっと胸を張れる」を信念に顧客様のニーズを追求します

