

調理作業を

削減!

少人数運営が

可能!

労働時間の

削減!

高齢者施設における 「お悩み」を解決します!



クックチルとは…

加熱調理した食品を急速冷却し喫食時間に合せて再加熱し提供する調理システムです。安全に「味」を損なわず製造日を含めて5日間の保存が可能です。

クックチル
5ステップ

ナリコマ商品

- ①加熱調理
- ②急速冷却
- ③チルド補完

施設様での作業

- ④再加熱
- ⑤盛付け

提供

直営支援セミナー

再加熱・盛付けのみでユニットごとの
食事提供を可能とするご提案

ナリコマ商品

- ①加熱調理
- ②急速冷却
- ③チルド補完

施設様での作業

- ④再加熱
- ⑤盛付け

提供

朝夕厨房無人化セミナー

再加熱カートを活用し
朝・夕無人化を実現するご提案

ナリコマ商品

- ①加熱調理
- ②急速冷却
- ③チルド補完

施設様での作業

- ④盛付け
- ⑤自動再加熱

提供

高齢者食ひとすじ25年以上 ナリコマエンタープライズのご紹介

昭和26年に大衆食堂として創業、時代の流れとともに専門性を高め、平成2年にご高齢者向けお食事サービス専門の企業として、ナリコマエンタープライズを設立しました。おいしいお食事をお届けすることで、ご高齢者の皆さまが生き生きと過ごしていただきたいという思いを胸にフードソリューションをご提案いたします。