

船橋にセントラルキッチン

タムスグループ

1日1・5万食 自法人25施設に

タムスグループ（東京都江戸川区）は2026年2月、グループ内の病院や高齢者施設向けのセントラルキッチン「タムスデリ船橋」の本格稼働を開始する。25年12月18日には、工場の開所式を開催した。病院、特別養護老人ホームなど25施設に食事を提供予定だ。1日1万5000食の生産能力を持つという。

稼働は週5日。調理方式には、加熱後に急速冷却し、提供時に再加熱する「クックチルシステム」を採用。管

理栄養士が作成した献立をもとに、最新の調理機器を用いオール電化で調理する。食品衛生については、国際基準であるHACCPに

年間3億円削減見込み

提供先の施設では、沿った温度管理・工程管理を徹底し、安全性の高い食事提供を行う。

現場のスタッフが再加熱などの簡易作業を行うのみ。全拠点で味と品質を統一できるほか、患者や利用者の声を献立に柔軟に反映することが可能。材料を一括で発注調理できることで、仕入れ価格やランニングコストの削減、さらに労働時間や人件費の削減もできる。

これまでグループでは厨房運営を全施設委託会社に依頼をしていたが、毎年の値上げ交渉の負担が大きく直営化を計画した。厨房運営経験がなかったた

め、クックサーブでの食事提供はハードルが高いと判断。セントラルキッチンで集中調理し、各拠点に提供する形とした。

同グループでは、タムスデリへ移行する前段階として、ナリコマグループ（大阪市）の完全調理品を導入している。導入した全事業所合わせて、委託会社で提供してきたときと比較して年間約3億円の経費が削減できているという。タムスデリから提供を開始したのちも、同程度のコスト減を見込んでいる。



◀タムスデリ船橋の外観



◀開所式の様子