

2026 年 1 月 26 日

タムスグループ

グループ内の病院・介護施設の食事を自社で調理 セントラルキッチン『タムスデリ船橋』2月1日、本格始動

タムスグループ（理事長：岡本和久、事業所数 82 拠点、職員数 6,945 名）では、この度、グループ内の病院と介護施設で提供する食事を立案・調理・配達するセントラルキッチンとして、タムスデリ船橋（所在地：千葉県船橋市、工場長：山本 賢）を開設、2月1日より順次配食を開始します。



【開設の背景】

高齢者人口の急増と現役世代の急減が同時に進む「2040 年問題」への対応や物価上昇により、人件費・光熱費などのコスト削減が課題となっています。当グループでは、これまで厨房運営を委託会社に依頼していましたが、人件費や物価高騰などによる、度重なる値上げ要請を機に、セントラルキッチン設立を計画いたしました。材料を一括で大量に発注・調理することで、仕入価格やランニングコストの削減、及び労働時間や人件費の削減が可能となります。

【特徴】

加熱調理した料理を急速冷却し、提供に合わせて再加熱する調理・保存法「クックチルシステム」を採用。コンパクトな工場ながら、1日 15,000 食の出荷をめざし、機器の選定や動線の確保によって高いオペレーション効率を追求しました。ひとたびワゴンに載せられた料理は、下処理・加熱・冷却・パッキングまでワゴンから降ろされることなく一貫して処理されます。これにより、調理途中の食品が次の工程まで放置されることがなく、品質と安全性を維持できます。そのほか、食材の保存状況をシステムで管理するなど、徹底した衛生管理も強みです。

【施設概要】

所在地：千葉県船橋市高瀬町 66-5

建物：鉄骨造 2 階建て建築面積 1,625.81 m²、延床面積 2,062.52 m²

生産食数：15,000 食/日 ※順次対応 生産日数：5 日/週

▼特設サイト



タムスグループ概要

タムス（桐和会 ユニバーサル メディカル サービス）グループは、病院、クリニック、訪問診療、高齢者介護施設、訪問介護、認可保育園などの施設を有し、医療と福祉の相互連携を行うことでシームレスなサービスを提供することをめざしています。

本件に関するお問い合わせ

管理本部 総務部 広報課

電話番号：080-6863-6725

mail：koho@tums.or.jp

HP：https://towakai.com/