

Kino



ひとりでも多くの
治療食・介護食を
必要としている方に
お役に立ちたい！



はじめて！ 株式会社 木下商店 です。

愛媛県松山市に拠点を置く、業務用食品卸です。

美味しい・安心な食材を格安に御提供致します。

<http://www.kino-foods.com>

☆ 会社沿革

昭和21年に今治市で製菓材料卸商として、創業いたしました。その後、昭和28年より松山市にて学校給食、病院、施設給食に携わらせていただくようになり、長くご愛顧をいただいております。超高齢化社会のニーズに合うよう、平成22年より病院用食材を扱える全国病院用食材卸協同組合に加盟いたしました。昨今の食料品価格値上げに対抗すべく、令和4年には、日本外食流通サービス協会（JFSA）に加盟いたしました。

☆ 大規模な給食から、個人様まで広く食品にまつわる商品をお届けできるよう努力しています。事業所様ばかりでなく個人様にもネット通販や、直接販売もいたしております。お気軽に会社までお越しください。（商品をご購入の際は、電話で在庫があるか確認していただく方が確実です。）

☆ 病院、介護食材

たんぱく質調整食品

塩分低減食品

やわらか食品

カルシウム強化食品

鉄分強化食品

食物纖維強化食品

オリゴ糖強化食品

栄養強化食品

ビタミン・ミネラル強化食品

低カロリー食品

非常食

国産食品

アレルギー対応食品

Kino 松山市高岡町78番地
株式会社木下商店

TEL: 089-974-0011

FAX: 089-974-0020

<http://www.kino-foods.com>

人手不足で お困りではありませんか?

Cook Deli
クックデリ

の「完全調理済み冷凍食品」なら

美味しい栄養満点のお食事が、誰でも簡単に提供できます!

クックデリは
全国6,000の施設に
毎日18万食を
お届けしています。

行事食・ご当地グルメ
人気の麺類なども登場!



- 朝 • オムレツ • 具沢山野菜の煮込み
• 切干大根のハニービーグルス(カレー風味)
- 昼 • ワイン香るデミグラスソースハンバーグ • なすのソテー
• ポテトフライ(付け合わせ) • 小松菜のわさび和え
- 夜 • いわしの山椒煮
• キャベツと薄揚げの煮びたし • ツナマヨコーン

- 朝 • 厚揚げの野菜あんかけ
• 茄子の吉野煮 • 北海道産昆布の佃煮
- 昼 • ひつまぶし • はんぺんとほうれん草の卵とじ
• はくさいの浅漬
- 夜 • 豚肉の生姜焼き • マッシュポテト
• もやしの酢の物



栄養バランス・飽きのこない食べ合わせを、管理栄養士が考え抜いて作成した献立を毎月お届け!

〈早出なし〉〈非常勤スタッフ中心〉を叶えるスポット使いのご案内

ちょこっと
Choco-to
クックデリ

ちょっとだけ完調品。
で厨房ラクラクト

会員ID発行後からご注文いただけます♪
まずは一度、使ってみませんか？

調理時間が
とれない
朝だけ
1食 200円~

調理
スタッフの少ない
土日だけ
冷凍だから
好きな時に使える

ラクで
おいしいから
**必要な時
だけ**



自前調理
40食一括調理（朝食）
調理時間：2.5 時間
調理師：2名



クックデリ
40食一括調理（朝食）
調理時間：2 時間
非常勤スタッフ：1名

クックデリに関する
お問い合わせ先

株式会社木下商店
〒791-8036 愛媛県松山市高岡町78番地

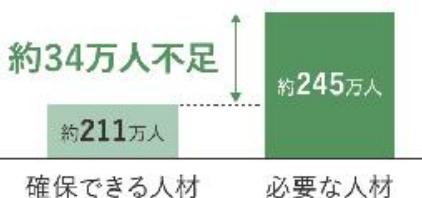
089-974-0011 (代表)
FAX 089-974-0020

*ご注文は8食から承ります。*1回の納品あたり1万円（税抜）以上のご注文で送料無料となります。（1万円未満の場合、1,000円+税の送料となります）

人手不足で お困りではありませんか？

介護業界の2025年問題はご存知ですか？2025年は、全人口の約30%が高齢者という予測に。一方で現役世代である労働人口は減少するため、社会全体が深刻な労働人口不足に直面します…！この2025年問題解決に、「だれでも簡単に美味しいお食事が提供できる」クックデリの完全調理済み冷凍食品を使ってみませんか？

2025年、介護人材の不足は深刻…



Cook Deli の人手不足を助ける「完調品」。食形態は各種ご用意！



普通食



ケアプラス献立



ソフト食 (介護食)



ミキサー食 (介護食)

全国の約6,000施設に毎日約18万食をお届けしています。

クックデリのソフト食



“お料理として”召し上がっていただけるバラエティ豊かなソフト食はクックデリならでは。飽きずに食べられる美味しいソフト食は、食べ切れる量で栄養価が設計されています。「美しさ」と「食べ切れる最適な量」で食事提供の負担を軽減します！

クックデリのミキサー食



介護食でも美味しい料理になるよう高齢者が味を感じやすい適度な濃さに仕上げています。ラインナップも和洋中様々ご用意。栄養面では、不足しがちな食物繊維、ビタミン、ミネラルも強化しており、クックデリのミキサー食は栄養補助食品がいりません。

Cook Deli の使い方

1. WEBで発注

WEB発注システムからご注文いただきます。24時間ご注文可能です。

2. お届け

冷凍宅配便で献立ごとに仕分けされた状態でお届け。毎食使い切りタイプで届きます。

3. 湯煎(解凍)



4. 盛り付け

袋を切り開きボウルなどに移し、一人前の分量ずつ食器に盛り付けて完成です。

施設でできる無料試食会のお申し込みはこちらから！

ご施設名：

施設の種類：

定員数：

ご担当者名：

役職：

〒 -

ご住所：

差し支えなければ、ご回答ください。

電話番号：

FAX番号：

朝昼夕3食利用を検討中

クックデリを知ったきっかけ： 株式会社木下商店

朝食だけなど
スポット利用を検討中

株式会社木下商店
ファックス番号

▶ 089-974-0020

2025年11月7日

松山市介護テクノロジー等の展示・体験会



※ののじ株式会社取扱い商品について

■展示品

- ・カトラリー
(ユニバーサルデザイン 右利き用、左利き用のスプーン、フォーク)
- ・大人のちゃんと箸 (手不自由な方やリハビリにも便利な箸)
- ・LED ママミエール (ライト付き耳かき)
- ・サラダおろし 他
(調理の時短、食べやすく手軽にカットできる器具)

■案内方法

- ・カトラリーを中心に展示
- ・大人のちゃんと箸は試せるようにする
- ・サラダおろしの実演 (未定)
実際の介護現場事例としてキュウリが食べやすくなり喜ばれた
- ・ケア用品として LED ママミエールも提案

■配布物

- ・各種単体チラシ
- ・ブースへ御立ち寄りいただいたお客様にはお土産をお渡します。

ののじ株式会社

営業部 2課 土井 幸

〒220-0004

神奈川県横浜市西区北幸 2-8-19 横浜西口 Kビル4F

Tel : 045-317-5201 fax : 045-548-3221

新たな直営支援型厨房運営サービスで食の課題を解決します！

ナリコマ エンタープライス

献立
1つ目

療養型病床・福祉施設様向け

嚥下能力別4形態献立横並び

365日献立



普通食



ソフト食



ミキサー食



ゼリー食

季節感あるメニュー

介護食も含め、四季折々のお食事をご提供いたします。皆さまに喜んでいただけるお食事・郷土料理などバリエーション豊富なメニュー・治療食もご用意しています。



朝



昼



春



夏



秋



冬

献立
2つ目

急性期病床・回復期病床向け

献立

28日
サイクル

栄養価差異

±5%
以内

嚥下能力別

4形態
でご提供

病院の院内基準の
治療食への対応

食事摂取基準に従って
エネルギー1800kcal、蛋白70g、
脂質50g、塩分6gを基準として
献立を作成しています。

治療食への展開は、疾病別ではなく制限したい成分別に展開することができます。E食(エネルギー・コントロール食)、P食(プロテイン・コントロール食)、F食(ファット・コントロール食)、消化器系といった各種治療食へ対応が可能となっています。毎食、成分別に基づいた展開指示書がございますので、さらに細分化された病院の院内基準の治療食への展開もかんたんに行えます。病院の院内基準に合わせることで、煩雑になりやすい事務業務の負荷軽減にも役立ちます。



Key point

3

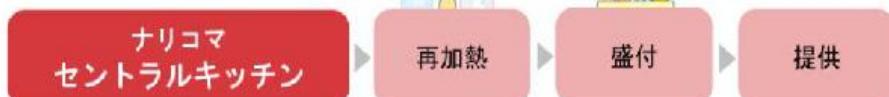
人員・コストメリット

人員メリット

従来の厨房運営



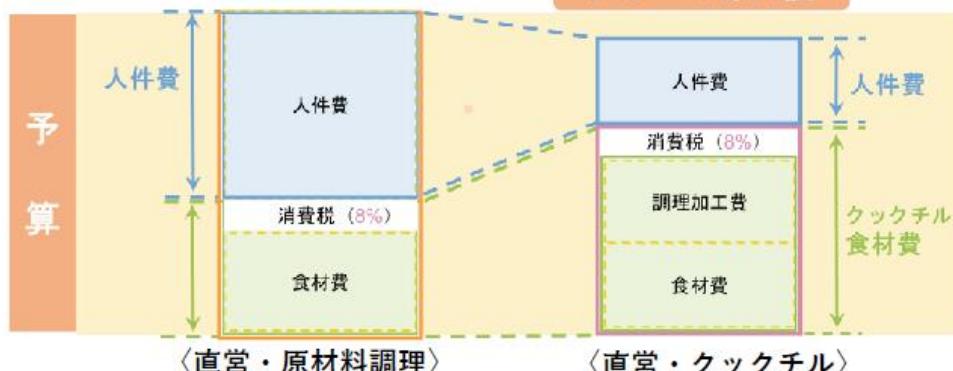
ナリコマ導入後



少人数でも
安定した
厨房運営が
可能に！

コストメリット

ナリコマ導入後



人件費や
食材費の高騰
さらに、
水光熱費高騰の
課題解決策に！

※現在委託だと、
さらに委託管理費
の削減に！

Key point
4

アフターサポート

お食事サービス

- ・行事食支援
- ・盛り付け提案 etc...

定期訪問

厨房運営の
お困りごとに寄り添う
専属の
運営アドバイザー

- ・緊急支援
- ・厨房収支の分析

経営サポート



- ・立ち上げ支援
- ・厨房業務や衛生管理等のマニュアル
- ・スタッフ育成支援

各種サポート・ツール

- ・帳票アプリ
- ・調理レシピ
- ・タブレット無料配布
- ・検品システム etc...



その他のソリューション

- ・外国人材受け入れ支援
- ・厨房スタッフの人材派遣
- ・採用の代行サービス etc...



人材・教育サービス

・企画書（見積・シミュレーション）

・出張試食会

お気軽にお問合せください！

▼お問い合わせ先▼

▽各種SNSもぜひご覧ください▽



メーカー名	株式会社アペックス西日本		
製品名	とろみ自動調理サーバー		
型番・規格など	APEX-30SV	分類	食事・栄養管理支援
販売価格(税込)	リース月額 30,000円 (セルアウト可)		
画像 (2枚程度)	 <p>最大8ボタンのメニュー設定ができます。</p> <p>※とろみ材なしボタン設定、選択確認ができます。</p> <p>※液体をピッチャーに入れとろみ材だけ投入し搅拌。</p> <p>とろみなしのお茶も設定できるため、お茶用のお湯を沸かす作業が不要になります</p>		
製品情報	<p>大容量の、とろみ飲料・スポーツドリンク・お汁・配茶用のお茶 などがボタン一つで調理できます。</p> <p>①飲料種類 ②抽出量 ③とろみ粘度 ④温度 上記4項目が、自由に設定できます。</p> <p>時間のかかるとろみ飲料はもちろん、配茶用のお茶もスピード抽出可能。 大幅な時間短縮にて、業務の改善・効率化に繋がります。</p> <p>■とろみ茶2ℓ（手作業平均30分）→2分！ ■通常お茶2ℓ（手作業平均20分）→30秒！</p> <p>攪拌の自動化によりダマが生じにくく、粘度も安定します。 とろみの付きにくい牛乳・栄養補助飲料も、ボタン一つで簡単に調理でき、利用者様に、安心安全なとろみ飲料を提供できます。</p> <p>マシンの無料お試しモニターや、とろみ粘度測定会（勉強会）も、好評受付中です。</p>		
掲載HP等	https://www.apex-co.co.jp/toromi-ip/		

■ 製品構成

写真	製品名	製品番号	各構成品の機能
①	B4S本体	HED B403	CSセンサからの信号を読み込み、演算処理を行います。 結果を無線通信でタブレット端末に送信します。
②	CSセンサ	HED B402	本体にセッティング。喉頭隆起部に押し当て、喉頭の上下運動を検知します。 消耗品として交換することができます。
③	タブレット端末	HED B404	各CSセンサから得られた信号を解析し、専用アプリケーションで表示します。 被験者ごとにデータを記録することができます。
④	ACアダプタ	*タブレット端末の付属品	ACアダプタ、USBケーブル、タブレット端末の充電に使用します。 USBケーブルでタブレット端末とPC等を接続して波形データ(CSV形式)を取り込むことができます。



製品は小型軽量で、
持ち歩いてどこでも
嚥下リハビリテーションに
使用できます

■ 製品機能

分類	項目	単位	測定精度	内容
機能	嚥下回数	(回)	参考値	嚥下回数の自動判定 計測可能範囲: 1~15回/30秒 (嚥下間隔2.0秒未満は判定不可)
	嚥下タイミング	(秒)	参考値	嚥下タイミングの自動判定
	波形表示	(mm)	参考値	CSセンサの各CHの伸長量(mm)をリアルタイムに波形表示

■ 主な仕様

項目	項目	内容
電気的定格	定格消費電力	DC 3.0 V
	電源	単4形アルカリ乾電池2本
	電擊に対する保護の形式による分類	内部電源機器
	水の有害な侵入に対する保護の程度	IPX0
本体	内部電源電圧	5.0V
	連続稼働時間	12時間以上
	寸法	65mm(幅) 110mm(長さ) 60mm(高さ)
	質量	約100 g(電池含まず)
無線接続	通信方式	Bluetooth®
	通信距離	10m(目安)
	適合規格	Bluetoothモジュール: 技適マーク適合品
データ記録	サンプリング	20 msec(50Hz)
	データ保存形式	CSV
適用範囲	計測対象範囲	喉頭隆起部の隆起量 1mm以上
	計測範囲	0mm~20mm(センサ伸長量)
使用環境条件	温度範囲	+10°C~+35°C
	湿度範囲	相対湿度 30~80% (結露なきこと)
体に触れる可能性のある部分の組成	本体	合成樹脂(PC)
	CSセンサ	合成樹脂(ポリウレタン)
耐用期間	耐用年数	適切な保守点検を実施した場合 B4S本体: 2年 [自己認証] CSセンサ: 200時間の使用(消耗品)
保証	保証期間	保証書による

*本製品は医療機器ではありません。疾病的診断、治療、予防を目的とした嚥下機能評価については医療関係者にご相談ください。

*本カタログに記載の製品仕様は改良のため、予告なしに変更する場合があります。

製造元

バandoー化学株式会社

〒650-0047 兵庫県神戸市中央区港島南町4-6-6
URL: <https://www.bandogrp.com>

販売元

Inter Reha
インターリハ株式会社
Advanced Rehabilitation and Healthcare

〒114-0016 東京都北区上中里1-37-15

TEL: 03(5974)0231

FAX: 03(5974)0233

<https://www irc-web.co.jp>

b4s@irc-web.co.jp



製品特設ページ

B4S™

Bando Stretchable Strain Sensor for Swallowing
ビーフォース

嚥下運動モニタ



BANDO
Medical & Healthcare

