

企業誘致

～民間企業と共にまちを育む

News Letter

Vol.40



企業誘致

指定企業紹介特集 いま市内には南部地域を中心に10社の指定企業が立地しています。本号では指定企業第9号の指定を受けた『株式会社グリーンベル』の事業内容や地域活動などをレポートします。

私達は「お客様の健康と笑顔を作る」をモットーに良質なサービスを目指しています。

Green Bell 株式会社 グリーンベル

ホスピタリティーあふれる良質なサービス

健康につながる食事にフォーカス

◆美味しいこと

食事はからだを組織する一番重要なファクターです。食べて美味しいはもちろんのこと、「**見た目にも美味しい**」食欲がそそられる食事が大前提と考えています。

人気メニュー

多摩の物産&輸入品商談会

グランプリ受賞商品

「多摩地味噌チャーシュー」

※多摩の地味噌と真空調理がコラボレーションした、風味豊かなチャーシューです



レストラン ミ・ディーカ?

「特製カツサンド」

※伊勢丹立川店「多摩の美食フェア」連続完売の大人気商品。ジューシーなカツをもちとしたパンで挟み込み、絶妙な食感と旨みがいっぱいに広がる逸品です



◆安心できること

大量調理において、コストダウンの追求は永遠の課題といえます。しかし、そのために食の安全がわずかも損なわれることが無いよう、細心の注意を払い作業しています。

◆食事本来の意義

「食事とは、人々が健康で豊かな生活を送るためのいのちの“源”である」ことを大切にしています。

「焼く」「蒸す」「煮る」に次ぐ、第四の調理法

革新的な真空低温調理法

真空低温調理法とは、鮮度管理された食材を生のまま、あるいは下処理加熱し、調味液と共に専用フィルムに入れて真空包装した後、温度・時間管理が正確に行える加熱機器で低温加熱する調理方法です。現在飛躍的に普及が進んでいる革新的な調理法です。低温とは、肉・魚・野菜それぞれの素材に適した最も美味しくなる加熱温度である「63～98℃」を意味します。

真空低温調理の3大メリット

●調理面

- ・低温加熱により、素材本来の旨味、風味を保持できる
- ・パッキング調理で水分蒸発を抑え、ジューシーな仕上がりに
- ・食材の型崩れを予防できる

●安全面

- ・調理から提供まで空気を遮断している為、食材の二次汚染の危険性がない
- ・搬送、保管に最適である

●栄養面

- ・無酸素調理により、食材が酸化するストレスを抑制する
- ・パッキング調理により、栄養素の流出を最小限に防げる



真空低温調理作業の一工程

またセントラルキッチン（集中調理施設）システムを取り入れ、大規模調理における食材を、食べて美味しく、見た目に美しく、そして何より安全に提供しています。

セントラルキッチン化により、調理の効率化、人件費等の経費抑制、食材の品質安定化により、満足のいく食事提供を行うことが可能となっています。

食を通じて「心と体の健康を導く」お手伝いをします

メディカル給食における食の集大成

(株)グリーンベルでは、食に関するコンセプトを集約し、病院・施設における「給食」や、高齢者向けの「食事」を提供することで、「**利用者の健康についてサポートする**」ことの意義を追求し、日々研鑽を積み重ねています。

●栄養管理

経験豊富な栄養士がコンピュータで総合管理を行い、一人ひとりの病態に合わせた栄養素、カロリーを満たしながら、患者の声を生かした献立作りを心がけています。



旬の野菜を豊富に利用

●選択メニュー

季節感を大切に、選べる楽しさを味わっていただける選択メニューを実施。「**見た目にも美味しい**」をアピールし、バリエーションに富んだメニュー構成を展開しています。利用者からも好評とのこと。



お好みの献立を選べる

●厨房

HACCP（ハサップ：危険分析重要管理点）の概念を取り入れ、徹底した衛生管理と高い安全性を確保。ハード面の充実と、細やかな配慮と工夫をこらすソフト面の向上の、両面の強化を図っています。また、クックチル方式（急速冷却し保存後、提供時に再加熱）により、調理に係る効率性・安全性を管理し、均一で質の高い料理の提供を目指しています。



衛生管理行き届く厨房

食を通じて 文化とゆとり、コミュニケーションの場を。

健康で豊かな生活の為の“源”とは？

*レストラン事業（ケータリング併設）

イタリアン、中華、和風とそれぞれのシェフが、ヘルシーでおいしい料理を“**源**”として、趣向を凝らしたメニューを用意しています。お店のコンセプトを具体的に示し、顧客へのフロントラインのレストランとして、お客様の健康で豊かな生活を願い、食事を提供しています。「ミ・ディーカ？」（※1）は(株)グリーンベルが展開するイタリアンレストラン。「ミ・ディーカ(MI Dica)？」とは、イタリア語で「ご注文は？」とお客様に親しみを込めて声をかける言葉。



広々としたミ・ディーカ？

「**顧客に愛されるお店**」を追求し、日々努力を重ねています。

*国立市高齢者食事サービス委託事業

同社は、国立市が高齢者支援として行っている「食事サービス事業」の委託先として、市内在住の高齢の利用者に「**栄養バランスのとれたお弁当**」を配食しています。『いつも美味しい食事を運んでくれてありがとう。元気で長生きしなくっちゃね。』と笑顔で話すお年寄りに、配達責任者の岩澤彰さんは「逆に元気をいただけて幸せな気分になります。更に地域貢献活動を深めています」との頼もしい言葉！



お弁当配達中の様子

「**笑顔と元気の“源”**」である食を通じ、心のふれあいを大切にしています。

（※1）府中恵仁会病院内レストラン、京王線中河原駅徒歩7分

株式会社グリーンベルについて



くにたちとの関わり

- 株式会社グリーンベルが、府中市から、国立市に本社を移転したのは、2012（平成24）年5月です。業務効率の向上を考慮し、本社機能とセントラルキッチン工場機能を合体した施設として、実現しました。
- 同社は1978（昭和53）年に創業し、病院給食を中心とした事業にてスタートしました。以来、業務の幅を広げ、食事提供も、病院給食・職員食・老人福祉施設給食・市立病院内職員食堂・大学内レストラン等多様な形態で展開しています。2013（平成25）年4月より国立市の「高齢者食事サービス事業」の委託先となり、くにたちの高齢者にも美味しい食事を提供しています。
- 平成24年9月10日に、国立市指定企業第9号として、誘致企業の指定を受けています。



会社概要

- 社名 株式会社グリーンベル
- 設立 1978（昭和53）年7月1日
- 資本金 1,000万円
- 代表者 代表取締役社長 桐原 ちづる
- 社員数 140名
- 事業内容
 1. メディカル給食事業
 2. レストラン事業（ケータリング併設）
 3. 真空低温調理事業
 4. コンビニエンス事業
 5. 施設内クリーンサービス
 6. 人材開発事業
- 所在地
〒186-0012 東京都国立市泉2-7-11