

Corporate Guide



株式会社アスモフードサービス

会社概要

企業名

株式会社アスモフードサービス
(英語表記 ASMFOODSERVICE CORPORATION)

設立

2013 年 (平成 25 年) 4 月 1 日

資本金

1,000 万円

代表者

代表取締役社長

長井 尊

役員

取締役

相馬 太

新保 光明

監査役

岩出 雄介

事業内容

コントラクトフード事業の全国展開
全国で250ヶ所以上 (30,000 食以上) の施設給食を展開
お客様のニーズにあわせた安全で安心な、健康で楽しい生活を送っていただくための食事の提供

従業員数

正社員

532名

パート

1,066名

計

1,598名 (令和5年10月末現在)

本社

東京都新宿区西新宿二丁目4番1号 新宿NSビル25階

営業所

* 名古屋営業所

愛知県名古屋市西区牛島町2番5号 TOMITA BLD.(トミタビル)2階
アクセス：名古屋駅より徒歩10分 / 地下鉄東山線 亀島駅より徒歩4分
TEL：052-533-3566 FAX：052-571-3006

* 大阪営業所

大阪府大阪市北区曽根崎1-2-9 梅新ファーストビル3階
アクセス：大阪駅より徒歩12分 / 地下鉄谷町線 東梅田駅より徒歩5分
TEL：06-6365-0031 FAX：06-6365-0032

* 岡山営業所

岡山県岡山市北区下石井一丁目1番1号 アーバンオフィスビル7階
アクセス：JR岡山駅より徒歩3分
TEL：086-234-1021 FAX：086-234-1027

* 福岡営業所

福岡県福岡市博多区博多駅中央街8番27号 第16岡部ビル703号
アクセス：JR線／地下鉄空港線 博多駅より徒歩5分
TEL：092-461-7802 FAX：092-461-7804

会社概要

■ グループ会社 ■ 株式会社アスモフードサービス東日本

高齢者福祉施設給食、病院給食、事業所給食、学校給食など
さまざまな分野でのお食事を各エリアで提供しております。

* 札幌営業所

北海道札幌市中央区大通西十六丁目3番12号 錦興産大通ビル502号室
アクセス：市営地下鉄東西線 西18丁目より徒歩3分
TEL：011-623-7244 FAX：011-623-7248

* 仙台営業所

宮城県仙台市青葉区本町一丁目1番1号 アジュール仙台12階
アクセス：JR線 仙台駅より徒歩10分
TEL：022-217-3003 FAX：022-217-3004

* 第一運営管理課

東京都新宿区西新宿二丁目4番1号 新宿NSビル25階
アクセス：JR線等 新宿駅より徒歩10分
TEL：03-3349-8551 FAX：03-3349-1074

■ 関係会社

■ 株式会社アスモ（東京証券取引所スタンダード市場上場・証券コード 2654）
関連子会社の管理・経営指導を行っております。

■ 株式会社アスモトレーディング

安全・安心な食肉を世界中の食肉生産業者から直輸入しております。
トレーサビリティシステムで、品質保持期限に厳格な対応をしております。

■ 株式会社アスモ介護サービス

介護福祉士や、訪問介護員（ホームヘルパー）などがご訪問させて頂き、
ケアマネージャーの立てたケアプランに基づき介護を必要とされる方の
日常生活のお手伝いをします。

■ ASMO CATERING (H.K.) COMPANY LIMITED（香港）

香港を中心に10店舗以上の和食レストランを展開し、香港進出を考える
企業様のトータルサポートもいたしております。

■ ASMO CATERING MALAYSIA SDN.BHD.（マレーシア）

マレーシアを中心に和食レストランを展開しております。

■ 取引銀行

りそな銀行、三菱UFJ銀行

■ URL

株式会社アスモフードサービス オフィシャルサイト
<http://www.asmo-foodservice.co.jp/>

会社沿革

- 昭和50年4月 食肉販売を目的として、大阪市平野区に信和商事株式会社を資本金 2,000 千円で設立
- 昭和58年6月 大阪市住之江区に営業本部を設置し、本格的に卸売業を開始
- 平成 2年7月 米国カリフォルニア州に REXUS INTERNATIONAL CORPORATION を設立
- 平成 2年10月 大阪市住之江区に株式会社セイワ物流を設立
- 平成 2年11月 大阪市住之江区に新社屋及び冷蔵・冷凍庫を建設し営業本部を移転
- 平成 2年12月 株式会社シンワに商号変更
- 平成 9年3月 営業譲受により焼肉店「あふさか牛太郎」を展開
- 平成 9年4月 本社を大阪市住之江区に移転
- 平成10年10月 福岡市早良区に九州営業所(現・福岡営業所)を設置
- 平成11年4月 愛媛県松山市に四国営業所を設置(平成13年6月閉鎖)
- 平成12年2月 東京都港区に東京営業所を設置(平成21年3月閉鎖)
- 平成12年8月 大阪証券取引所市場第二部上場
- 平成12年10月 本社1階の冷蔵・冷凍庫を改装しセントラルキッチンを導入
- 平成17年6月 「あふさか牛太郎」20店舗につき有限会社牛太郎(現・株式会社アクティブとの間で
転貸借に関する契約を締結
- 平成18年7月 福岡市博多区に福岡営業所を移転
- 平成18年8月 株式会社オックスと合併し、社名を「シンワオックス株式会社」に改称
外食店舗(「地鶏ごちそう処 とりひめ」等)と堂島ホテルの運営を承継
被合併会社の関係会社4社(株式会社まだん、株式会社関西村さ来、有限会社美竹商事、
株式会社ヒューマンウィズ)と持分法適用関連会社1社(OX(H.K.)COMPANY
LIMITED(現・連結子会社))を受入れ
- 平成19年6月 株式会社ヒューマンウィズを清算
- 平成19年7月 有限会社美竹商事を売却
- 平成20年3月 REXUS INTERNATIONAL CORPORATION を清算
- 平成20年11月 株式会社 Persons Bridge を分割会社とする吸収分割により、給食事業を承継
- 平成21年4月 株式会社まだんが、第三者割当増資により、子会社でなくなる
- 平成21年5月 株式会社セイワ物流を売却
- 平成22年1月 株式会社関西村さ来が、第三者割当増資により、子会社でなくなる
- 平成22年6月 外食・ホテル事業を分割し、堂島ホテル株式会社を設立
- 平成22年12月 堂島ホテル株式会社を売却
- 平成24年7月 株式会社アスモに商号変更
大阪市住之江区に株式会社アスモ介護サービスを設立
- 平成24年12月 サーバントラスト信託株式会社の株式取得により子会社とする
- 平成25年4月 卸売事業及び給食事業を分割し、株式会社アスモトレーディング及び
株式会社アスモフードサービスを設立
- 平成25年7月 東京証券取引所と大阪証券取引所の統合に伴い、東京証券取引所第二部に上場
- 平成25年12月 ブロードマインド少額短期保険株式会社の株式取得により子会社とする
- 平成26年2月 OX(H.K.)COMPANY LIMITEDの100%子会社として
ASMO CATERING(TAIWAN)COMPANY LIMITEDを台湾に設立
- 平成26年4月 本社を東京都新宿区に移転
大阪市北区に大阪支社を設置
- 平成26年7月 ブロードマインド少額短期保険株式会社からアスモ少額短期保険株式会社に社名変更
OX(H.K.)COMPANY LIMITED から ASMO CATERING (HK) COMPANY LIMITED
に社名変更
- 平成28年2月 株式会社アスモフードサービスが、株式会社ぱすとの株式取得により子会社とする

会社沿革

- 平成28年5月 ASMO CATERING MALAYSIA SDN.BHD.をマレーシアに設立
- 平成28年7月 ASMO CATERING MALAYSIA SDN.BHD. の株式取得により非連結子会社とする
- 平成28年9月 株式会社アスモフードサービスが事業の一部を分割し、100%子会社として株式会社アスモフードサービス東日本、株式会社アスモフードサービス首都圏、株式会社アスモフードサービス中日本、株式会社アスモフードサービス西日本を設立
- 平成29年1月 株式会社アスモ介護サービスが事業の一部を分割し、100%子会社として株式会社アスモライフサービスを設立
- 令和4年 4月 東京証券取引所市場再編により、東京証券取引所スタンダード市場へ移行
- 令和5年10月 株式会社アスモフードサービスが、100%子会社の株式会社アスモフードサービス首都圏、株式会社アスモフードサービス中日本、株式会社アスモフードサービス西日本を吸収合併

経営理念

食文化への貢献

お客様第一主義の徹底

積極経営

活力ある企業風土の育成

安全で安心な食事を提供するために 万全の管理体制で取り組んでおります。

運営管理

各エリアにエリアマネージャーを配置し、従業員の教育からお客様へのアフターフォローまで一括管理を行っております。

■エリアマネージャーがお客様のもとへ定期的に伺い、ご相談やご要望などの問題解決に対して給食サービスのプロとして専門的な立場から応じさせていただきます。すばやい対応と、きめの細かい心配りでお客様に合わせた食事を提供し、より高い満足度の追及を目指しております。

■毎日の食事提供においても、各施設に管理栄養士・栄養士・調理師等を配置、また、エリアマネージャーが定期的に現場へ向かい、密接なコミュニケーションを図りながら運営しております。



衛生管理

安全で安心な食事を提供するために、徹底した衛生管理を行っております。



■H A C C P理論に基づいた独自の衛生マニュアルを作成し導入、万全な衛生管理を実施しております。

■本部より専門知識をもったエリアマネージャーが定期的に各施設を巡回することにより、衛生管理の指導・指示を行っております。

■専門検査官に依頼をし、定期的に各施設を巡回することにより、衛生管理の改善や維持を行っております。



■定期的に最新の衛生講習会を行い、従業員への徹底した衛生教育・研修等を行っております。

■調理・保存などの各段階で、厳しくチェックする事により、食材の衛生管理を行い、安全で安心な食事を提供しております。



管理体制

人材管理

お客様の立場に立って考えることのできる人材を育成し、真心のこもったサービスの実現を目指しております。

①スペシャリストの育成

お客様に良質なフードサービスを提供するためには、それに携わる人材のスキルの向上を欠かすことはできません。

私共は毎日のミーティングをはじめ、定期的に行う研修など、独自の社員教育システムにより、技術の向上に努めております。

また、各現場でアイデア献立を作成したり、料理研究会を開催するなど、調理師・栄養士の育成にも力を入れ、味の追求と人材のレベルアップを図り、様々なご要望に応えられる体制づくりを目指しております。



②接客、マナー、モラルの徹底

私共は常におもてなしの心を忘れず、笑顔でお客様をお迎えいたします。

「お客様に喜んでいただくこと」を第一に考え、そのために接客マナーやモラルの教育を強化徹底することにより、高いモチベーションを維持し、様々な施策を展開しながらサービスの向上に努めております。



■主な当社保有資格一覧

国家資格	協会認定	任用
管理栄養士	フードスペシャリスト	食品衛生責任者
栄養士	フードサイエンティスト	食品衛生管理者
調理師	フードコーディネータ	食品衛生監視員
製菓衛生師	給食サービス管理士	
	糖尿病療養指導士	
	患者給食受託責任者	
	学校給食受託管理士	
	ふぐ調理師	

アスモフードサービスでは食材にこだわり、お客様のニーズにあわせた、お食事を全国規模で提供しております。

私共は給食の委託業務を全国規模で展開しており、現在は高齢者福祉施設給食を中心に、病院給食も行っております。

また事業所給食、学校給食を含め、今後はさまざまな分野でのお食事の提供を目指しております。専門知識を持った担当者がおりますので、細かい部分までお伺いいたします。

高齢者福祉施設給食

全国で250ヶ所以上(毎日30,000食以上)の施設給食を展開し、四季、旬、味にこだわり、お客様一人一人のニーズに可能な限り対応させていただきます。

毎月全国の郷土料理、松花堂弁当やイベントを企画し、お客様に満足いただけるよう努力しております。

病院・メディカル施設給食

入院している患者様に毎日楽しくお食事をしていただけるよう、最高の病院給食を日々探求しております。お食事を楽しんでいただきながら、治療のお役に立てるのかを考え献立や調理に携わってまいります。

事業所施設給食

オフィス・工場・研修所・官公庁・寮などの食堂でのお食事の提供も積極的に行っております。

食堂という概念にとらわれることなく、常にお客様個々の満足を考え、提供に携わってまいります。

学校給食

私共が提供する給食から、正しい食事の摂り方や、望ましい食習慣の定着、食を通じた豊かな人間性の形成、心身の健全育成を目標とし、世界に認められている日本食文化の伝承も考慮しております。



アスモフードサービスが提唱する、 給食サービスに不可欠な三大要素

私共は、給食にとって大切な三大要素を「安心・安全」「健康維持に必要な栄養」「食の喜び」であると考えております。アスモフードサービスの給食サービスは、これらの要素を充実させることにより、お客様に確実に満足していただくことを目指しております。

「安心・安全」をお届けしております。

美味しいものを安心して召し上がっていただく為、厳格な衛生管理を行っております。調理の全工程のチェックはもちろん、調理器具や機器にいたるまで徹底した管理体制を敷いております。たとえば、ひとつの食材をお客様にご提供させていただくにあたり、国、産地、原産者はもとより、運搬・納品時の温度にいたるまで、徹底的に管理し、調理しております。

「健康維持に必要な栄養」を考慮したメニューを提案いたします。

老人ホーム等のシルバー施設において、ご入居者様一人一人の満足度にこだわり、徹底した個別管理の食事を提供しております。健康状態や嗜好を把握し、必要な栄養を摂っていただけるようなメニューを性別・年齢にあわせてご提案いたします。

「食の喜び」を追求してまいります。

食事は毎日の活力を生み出す源です。美味しく楽しく召し上がっていただくために、四季折々の旬の食材を活かした豊富なメニューをはじめ、温度管理による適時適温でのご提供、充実した行事食など、思いやりの心を大切にした「食の喜び」を追求してまいります。

和食の一例



洋食の一例



中華の一例



健康で楽しい生活を送っていただくため、 最高の食事を提供することがアスモフードサービスの使命です。

お客様の嗜好に合わせた食事

経験豊富なスタッフが、給食という概念に捕らわれず栄養バランスや色合いにも気を配り、献立を作成しております。ホーム食では、お客様の嗜好に合わせて提供させていただくために、朝食や昼食をセレクト形式対応し、数多くのメニューをとりそろえております。また、お客様に家庭的で心温まるお食事を楽しんでいただけるよう、努力しております。

お客様の状態に合わせた食事

シルバー施設においては、入居者の個人管理を行い、介護食を治療食の側面から、サービスを行っており、専門教育を受けた管理栄養士・栄養士スタッフが入居者の状態にあわせたお食事を提供いたします。食べることで喜びを実感し、より健康的なライフサポートをいたします。

変化に富んだメニューと演出が楽しめる食事

施設での誕生会や記念日には、四季折々の変化に応じ、旬の食材を使用した季節感のある飽きのこないメニューをご提案いたします。年間行事には握り寿司の実演やバイキング料理など、様々な工夫をこらしたイベント食を提供し、普段とは違った美味しさを演出しております。お食事で季節を感じていただけるよう、健康維持・増進のための心にも体にも優しいお食事をご提供いたします。

朝食の一例



昼食の一例



夕食の一例



■各種行事提供メニュー（例）

1月 お正月	お節料理・お雑煮	7月 七夕	七夕そうめん
鏡開き	お汁粉	土用の丑の日	鰻の蒲焼き
2月 節分	わかさぎの空揚げ・甘納豆	8月 夏祭り	屋台/焼きそば・フランクフルト
3月 ひな祭り	菱寿司・甘酒	9月 十五夜	お月見ゼリー
4月 お花見	お花見弁当	敬老祝賀会	お祝い膳
5月 端午の節句	柏餅	10月 体育の日	運動会弁当
6月 梅雨	紫陽花ゼリー	11月 秋の味覚狩り	紅葉弁当
		12月 クリスマス	クリスマスバイキング
		大晦日	年越しそば

イベント食の一例

