

2025 年 6 月 11 日

SOMPOケア株式会社

SOMPOケアフーズ株式会社

～厨房の人手不足に応えるSOMPOケアフーズの簡単調理食材「デリパック」～
導入事業所数 1,000・年間提供食数 4,000 万を突破！

SOMPOケア株式会社（本社：東京都品川区／代表取締役社長 鷲見 隆充、以下、「SOMPOケア」）と、その子会社のSOMPOケアフーズ株式会社（本社：東京都品川区／代表取締役社長 福田 崇彦、以下、「SOMPOケアフーズ」）は、SOMPOケアフーズが提供する簡単調理食材「デリパック」について、2025 年 4 月 1 日時点で導入事業所数が累計 1,000 事業所、年間提供食数が 4,000 万食を突破したことをお知らせします。

おいしさや、調理経験に関わらず手軽に提供できる点が高い支持をいただき、現在では、SOMPOケアが運営する介護施設のみならず、他事業者が運営する全国の高齢者施設や障がい者施設などでも導入が拡大しています。



1. SOMPOケアフーズの簡単調理食材「デリパック」が選ばれる理由

（１）自宅と変わらない、“飽きのこないおいしさ”

SOMPOケアフーズは、SOMPOケアの子会社として、SOMPOケアが運営する介護施設での食事提供を長年行っており、現場の声と向き合いながら商品開発・サービス提供に取り組んでいます。日々現場から寄せられる、ご利用者からの多くの評価を蓄積し、管理栄養士監修のもと、栄養バランスを前提とした“飽きのこないおいしさ”をとことん追求したメニューを開発。バラエティ豊かなメニューを日替わりでご利用者に楽しんでもいただけます。さらに、通常食に加え、咀嚼や嚥下が困難な方に対応した嚥下調整食（ソフト・ムース・ピューレ）も展開しており、ご利用者お一人おひとりの状態に応じた食支援が可能です。

（２）“簡単・お手軽”な調理方法

「デリパック」は、湯煎や流水解凍のみで提供できる手軽さが特長です。

特に早朝の食事提供や限られた人員での厨房運営には、重い調理負担がのしかかっています。このような現場において、調理経験が浅いスタッフでも対応が可能な「デリパック」を導入することで、少人数での厨房運営や調理負担の軽減、調理品質の安定化に大きく貢献することが可能です。



湯煎や流水解凍後、盛り付けるだけで提供が可能

(3) “コスト削減”による収益改善

現在、原価（食材費・人件費）高騰や人手不足を背景として、調理師による手作りから完全調理済み冷凍パック商品へ移行する事業者や、給食業務を外部委託から自社内製化する事業者において、「デリパック」の導入が拡大しています。これにより、厨房人件費や外部委託費の高騰抑制など、年間数百万～数千万円相当のコスト削減につながった事例もあります。

またSOMPOケアでは、自社が運営する高齢者施設で培った厨房オペレーションのノウハウを活かし、「デリパック」導入にあたっての調理動線設計や業務フローの見直しなど、厨房運営の最適化に向けたコンサルティングサービスも提供しています。商品提供にとどまらず、このような運営の最適化を含めた総合的な厨房支援が、多くの導入事業者から評価されています。

2. 「デリパック」導入事業者へのアンケート結果

「デリパック」を導入した事業者17法人を対象にアンケートを実施したところ、88%の施設で「喫食量が増えた」との回答が得られました。また、「ご入居者から“おいしくなった”という声があり、食べ残しが減った」、「調理に不慣れなスタッフでも食事の提供が簡単。導入して本当に助かった」など、喜びの声が多数寄せられています。

3. 福祉施設以外へも進む「デリパック」導入

厨房の人手不足や原価高騰は深刻化しており、病院や社員食堂、学生寮等においても福祉施設と同様の課題を抱えています。このような背景から、「デリパック」は福祉施設にとどまらず、病院や社員食堂、学生寮などの法人向け給食サービス分野においても導入が広がってきています。

4. 今後について

SOMPOケアフーズは“食の課題を解決し、元気と笑顔あふれる社会を創る”というパーパスのもと、食を通じた生活習慣の改善や、食べる楽しみを追求し続け、健康的な未来につながる商品開発に取り組んでいます。

SOMPOケアおよびSOMPOケアフーズは今後も、「デリパック」をはじめとする商品やサービスを通じて、社会的な課題解決に寄与するとともに、福祉施設にとどまらず、より多様な業態における食事の提供を支援することで、事業の拡大を目指していきます。