

セントラルキッチン『タムステリ船橋』2月始動

グループが運営する病院や施設に食事を提供するセントラルキッチン『タムステリ船橋』の記事が高齢者住宅新聞に掲載されました。

掲載紙：高齢者住宅新聞
発行日：2026年1月28日

船橋にセントラルキッチン

タムスグループ

1日1・5万食 自法人25施設に

タムスグループ(東京都江戸川区)は2026年2月、グループ内の病院や高齢者施設向けのセントラルキッチン「タムステリ船橋」の本格稼働を開始する。25年12月18日には、工場の開所式を開催した。病院、特別養護老人ホームなど25施設に食事を提供予定だ。1日1万5000食の生産能力を持つという。

稼働は週5日。調理方式には、加熱後に急速冷却し、提供時に再加熱する「クックチルシステム」を採用。衛生管理士が作成した献立をもとに、最新の調理機器を用いオート電化で調理する。食品衛生については、国際基準であるHACCPに



▲タムステリ船橋の外観



▲開所式の様子

年間3億円削減見込み

現場のスタッフが再加熱などの簡易作業を行うのみ。全拠点で味と品質を統一できるほか、患者や利用者の声を徹底的に柔軟に反映することができると見込める。材料を一括発注調理できることで、仕入れ価格やランニングコストの削減、さらに労働時間や人件費の削減もできる。

これまでグループでは別荘運営を全施設委託会社に依頼していたが、毎年の値上げ交渉の負担が大きく経営を圧迫した。厨房運営経験がなかったため、同程度のコストを見込んでいた。

め、クックチル方式での食事はハードルが高いと判断。セントラルキッチンで集中調理し、各拠点に提供する形とした。

同グループでは、タムステリへ移行する前段階として、ナリコマグループ(大阪府)の完全調理室を導入している。導入した全事業所合わせて、委託会社で提供してきたときと比較して年間約3億円の経費が削減できているという。タムステリから提供を開始したのちも、同程度のコスト