

セントラルキッチン『タムスデリ船橋』完成

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『タムスデリ船橋』の記事が
日刊建設工業新聞 特集ページに掲載されました。

掲載紙：日刊建設工業新聞
発行日：2026年2月27日

(11) 2026年(令和8年)2月27日(金曜日)

日刊建設工業新聞

(第3種郵便物認可)

タムスデリ船橋完成

タムスグループ(編和会
ユニバーサル・メディカル
サールズ 副本知事理事長
が運営する院内セントラル
キッチン「タムスデリ船橋」
を竣工し、2月から本格稼働
開始した。9月まで最大1
日1500食の系列病院
介護施設用の食事供給体制を
整えていく。アル・アイ・
エー東京本社が設計・監理を
担当し、三和建設が施工した。

タムスグループ
理事長
岡本 和久

■建設の経緯について

この度、グループ内の病院と介護施設で提供する食事を立案・調理・配達するセントラルキッチンとして、2月に『タムスデリ船橋』を開業する運びとなりました。『食』は高齢者や病気の方々の心身の健康を支える上で最も大切です。患者様や入居者様にとにかくおいしい食事を召し上がっていただきたい一心で、職員一人ひとりが知識とアイデアを持ち寄り、5年前から準備を進めてまいりました。

タムスデリ船橋では、管理栄養士が作成した献立をもとに、最新の調理機器を用いたクックチルシステムとHACCPに沿った徹底した衛生管理のもと、オール電化により調理を行います。自社で完結する仕組みを構築することで、すべての拠点において統一した味と品質での食事提供が可能となるほか、クックチル(完全調理済み食品)でありながら、患者様・利用者様の声を献立に反映させる柔軟な対応も実現できます。

また、高齢者人口の急増と現役世代の急減が同時に進む「2040年問題」や食費高騰への対応が急務となる中、食材の一括発注・一括調理を行うことで、仕入れ価格やランニングコストの削減に加え、業務の効率化にも繋げていくことを目的としています。

タムスデリ船橋の始動を皮切りに、2026年も患者様・利用者様が抱える不安や不足といった“不”を一つひとつ解決できるよう、職員一同、邁進してまいります。

■施設概要

生産食数：1万5000食/日 ※順次対応(稼働直後は3000~5000食を想定)
生産日数：5日/週
配達拠点数：25拠点
食事の種類：ベース食、刻みトロミ、ペースト、ストック食。

白を基調に、ロゴカラー「タムスブルー」が映える外観

白を基調に、ロゴカラー「タムスブルー」が映える外観

グループ系列病院に最大1.5万食を供給へ

HACCPに沿った衛生管理と調理を

全国のモデルケースとなるセントラルキッチンに

設計コンセプト

タムスグループが掲げる『「人を助ける人生を楽に」という誇りと責任を持ち、地域も人もげんきにしたい』を実現させる「げんきにしたい人への思いを届ける拠点」として、全国のモデルケースとなるセントラルキッチンを目指し、以下を設計コンセプトとして取り組みました。

1. 地域と人をげんきにする施設タムスグループをアピールする建物の顔づくり
遠景からの見え方の存在感やtumsサイン、近景アプローチからの見え方をイメージして計画しました。
2. セントラルキッチン=食品工場としての清潔感を表現
上壇の白基調、下壇のグレー基調として壇分けし、水平性をアピールするようなデザイン、食品工場に求められる清潔感を表現するカラー計画としました。
3. 全国のセントラルキッチンのモデルケースとなるようなコンパクトセントラルキッチン
HACCPに基づく温度・時間管理を容易に順守可能な平面計画とし、食数換算にて必要とされる面積の1/2程度にコンパクト化を実現し、機能的で合理的な計画としました。
4. 環境にやさしい建物づくり
調理熱効率の高いオール電化厨房の採用により省エネルギー化を計画しました。また、敷地内の既存桜を保存し、桜並木は地域の緑として残す計画としました。

株式会社アル・アイ・エー東京本社

設計本部 参与 南 香

施工のポイント

食品工場建設に特化した専門的な知見(ブランド技術力)を軸に、「安全最優先・誠実施工」を徹底することで、社会的価値の高い建物を実現しました。

- 1 専門的知見に基づく技術提案と工程最適化
着工前の技術提案により、品質向上と工期短縮を両立させました。
総ピット計画を一部土間にする事で、重機走行路を確保し、施工効率を向上させました。
製造エリアの壁・天井に断熱パネルを採用することで、クリティカルパスとなる工程を短縮しました。
食品工場に求められる断熱性能を確実に担保し、合理的な施工フローを構築しました。
- 2 リスク低減を実現する品質管理
食品工場特有の課題に対し、独自の技術と厳格な検査態勢で臨みました。
結露リスクの高い建物特性に対し、当社が培ってきた食品工場特有のブランド技術を投入し、将来的な衛生・品質リスクを最小化しました。
品質トラブルを排除するため、ダブルチェック体制を構築し、工程内検査・最終確認を100%実施しました。
- 3 持続可能な現場運営
計画的な業務遂行により「無理・無駄」を排除し、土日休日の100%休工と無災害を達成。良好な労働環境が、結果として施工品質の安定に寄与しました。
最後になりましたが、このプロジェクトに携わっていただきました皆様へ感謝申し上げます。

三和建設株式会社

タムス船橋作業所 所長 奥野



煮炊き調理室



出荷準備室



工事概要

■工事名：タムス船橋セントラルキッチン新築工事
■施工場所：千葉県船橋市高瀬町06番5

■発注者：タムスグループ
■設計・監理：株式会社アル・アイ・エー東京本社

■施工者：三和建設株式会社
■敷地面積：2,983.60㎡

■構造・規模：S造2階建て延床面積2,062.52㎡
■工期：2024年10月~25年12月