

「かんたん厨房」ご利用までの流れ

お問い合わせ

問い合わせフォーム、または法人様受付窓口までお電話ください。



お打ち合わせ

ご利用イメージを担当者が伺い、説明いたします。



ご契約

内容にご納得いただけましたら、ご契約になります。



よくあるご質問(Q&A)

Q. 宅配料はかかりますか？

A. 宅配料は商品価格に含まれております。

Q. お届け方法を教えていただけますか？

A. 担当の「まごころスタッフ」が、保冷ボックスに入れてお届けいたします。



Q. お届け時間は何時頃ですか？

A. お届け時間は宅配コースによって異なります。原則として、午前中から夕方5時までの間にお届けいたしますが、詳しくは担当の「まごころスタッフ」までお問い合わせください。

Q. 朝・昼・夕の3食を注文しなければいけませんか？

A. 朝のみ、昼のみ、夕のみのご注文も承ります。

Q. 何人用から利用できますか？

A. 1施設各食5人用からお届けいたします。それ以上は何人用でもお届けいたします。

Q. 配達は毎日されますか？

A. 毎日、当日の夕食分と翌日の朝食分・昼食分をお届けします。※年末年始のみ冷凍で配送いたします。※土日祝日のお届けに関する詳しい内容は担当の「まごころスタッフ」までお問い合わせください。

Q. いつまでに注文すればいいですか？

A. お届け開始日の前週水曜日までにご注文をいただくと、翌週の月曜日よりお届けいたします。※ただし、大型連休や年末年始に関しては注文確定日の変更となります。

Q. 急なキャンセルや人数変更はできますか？

A. 月・火曜日お届け分は前週金曜日17時まで、その他の曜日はお届け日前々日17時まで変更できます。

ご不明な点などがございましたら、お気軽にお問い合わせください。



ご注文・お問合せは「ワタミの宅食」受付センターまたは担当者へ

「ワタミの宅食」法人様受付窓口

「かんたん厨房」を希望とお伝えください。/

☎ **0120-937-179**

受付時間 午前9時～午後6時

担当者名刺はこちら▶▶▶▶▶

※電話番号のお掛け間違いにご注意ください。※非通知設定されている方は、電話番号の前に186を付けてダイヤルするなど番号を通知してお掛けください。※一部、お届けできない地域がございます。※天災などやむを得ない事情によりお届けが遅れる、またはできない場合がございます。■お客さまに関する情報は、各種商品の宅配・発送、サービス・イベント・キャンペーンのご案内のほか、個人を特定しない統計的情報として利用させていただきます。詳しくは弊社ホームページ「プライバシーポリシー」をご覧ください。

2025年1月の情報を掲載



ホームのスタッフ様と

ご入居者様のお食事を支える

かんたん厨房



「食事提供でお困りではありませんか？」

- ・人手不足で栄養バランスの取れた献立の考案、調理が大変。
- ・曜日ごとに提供人数が増減してしまう。
- ・衛生面や自社による品質管理が大変。

「かんたん厨房」では無料試食を実施しています。
お気軽にご相談ください。

ワタミの宅食は
「病者・高齢者食宅配事業」で
売上シェアNo.1

まごころ込めて、また明日。



※(内資・高齢者食宅配事業)で売上シェアNo.1 (2010~2024) ※(内資)食宅配事業で売上シェアNo.1 (2011~2024) (株式会社ワタミ提供)



「かんたん厨房」が スタッフ様のお悩みを 解決します!

01 献立は管理栄養士が監修!

厚生労働省の食事摂取基準をもとにバランスよく栄養が摂れるよう献立を作成。また、外食事業・宅食事業のノウハウを活用し飽きの来ない献立にこだわっています。



02 お食事準備は簡単で効率的!

お食事の準備は調理いらずで温めて、盛り付けるだけ。調理不要だから時間も大幅短縮を実現。また、調理に不慣れな人でも準備できるのが魅力です。



従来の所要時間 約275分	献立作成 60分	食材の手配 60分	仕込み・調理 135分	盛り付け 20分
湯煎・盛り付けのみ! 提供までの時間が1/10に短縮!				
「かんたん厨房」の 所要時間 約28分			湯煎 8分	盛り付け 20分

POINT!
POINT!
POINT!

※10人前、朝・昼・夕でそれぞれ準備した場合 ※当社調べ

03 安全・安心な食材管理!

厳しい衛生管理のもと、自社工場にて食事を製造し、担当の「まごころスタッフ」がお届けします。人数分の食材が届くため、食材の保存や衛生管理の負担も軽減できます。



お食事は「かんたん厨房」の 冷蔵惣菜にお任せください!

メニューは日替わりで豊富。外食事業・宅食事業にて培った調理技術で味にもこだわり、ご利用者様にご満足いただけるあたたかいお食事を提供できます。

朝食	昼食	夕食
<p>主菜 鶏肉バター醤油と ブロッコリーそぼろあん</p> <p>副菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ●ひよこ豆とベーコンのトマト煮 ●いんげん豆じゃが芋のバター醤油 	<p>主菜 豚肉の旨煮</p> <p>副菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ●麻婆豆腐 ●ほうれん草とツナの和え物 	<p>主菜 サバの塩焼き</p> <p>副菜</p> <ul style="list-style-type: none"> ●鶏肉のごま照り焼き ●青菜とカニ風味かまぼこの和え物

●写真は1人用の献立例のイメージです。食器などは商品に含まれておりません。

冷蔵惣菜の おすすめポイント

水光熱費を削減

冷凍惣菜に比べ湯煎時間が短いのでコストが削減できます!

お食事の提供が簡略化されるためスタッフの業務を簡略化できます。

業務を簡略

解凍による劣化がないから最後までおいしく食べられます!

おいしさを維持

お食事提供までの 3ステップ

STEP 1
冷蔵で手渡し

STEP 2
湯煎

STEP 3
あとは盛り付けるだけ

●写真はイメージです。