

栄養価をプラスアップしたい施設様向け

「フローズンパットPLUS」のご案内



特別養護老人ホーム・介護老人保健施設様向け

有料老人ホーム・サービス付き高齢者住宅・グループホーム



1日
890円/食～

高齢者施設でも安心して使える
冷凍完全調理済み商品です

株式会社アルス



お食事提供に関する施設様の悩みにお応えします

もう少し食事の栄養価を
アップしたい

食材の値上がりで
食事の質の維持が難しい

人件費、光熱費など食事全般の
コストを見直したい

調理師の採用ができない

「フローズンパットPLUS」が解決いたします。

1

少し物足りないがなくなる、
栄養価をプラス高めた
献立設計。

2

高齢者向けに開発した
食べやすい商品

3

加熱と流水解凍だけなので、
水光熱費が削減。
ゴミ処理費も削減可能。

4

調理師の採用に左右
されずに、安定した
食事提供が可能

5

栄養ソフトが連携さ
れているので、
監査帳票も対応可能

自社商品比較

項目	フローズンパット(従来品)	フローズンパットPLUS	PLUS+ ※フローズンパットとフローズン パットPLUSとの比較 エネルギー:105%UP たんぱく質:115%UP 脂質:114%UP
献立構成	2.3.3 / 3.3.3 / 3.4.4	2.3.3(夕食汁なし)	
サイクル数	70	70	
発注形態	パック発注 or 食数発注	食数発注	
栄養価(1日)	エネルギー:1380kcal たんぱく質:48g 脂質:35g 炭水化物:241g 食塩相当量:8.0g以下	エネルギー:1450kcal たんぱく質:55g 脂質:40g 炭水化物:241g 食塩相当量:7.0g以下	
想定対象 施設	サ高住/有料老人ホーム/ 障害者施設/デイサービスセンター	特養/老健	

管理栄養士が作った献立と、完全調理済み冷凍商品を
セットにしてお届けするシステムです。

献立配信



栄養ソフトが連携されているので、
施設様で1から献立入力不要

ECサイト発注



ECサイトから
食数を入力するだけの
楽々発注

納品・検品



使用日ごとに分かれて
納品されるので
検品時間も短縮

調理

[illegible]

湯煎と流水解凍の簡単調理。

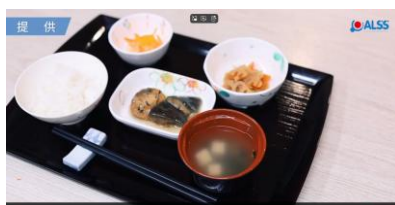
1日の1枚の『調理手順書』
も配信。

盛り付け



わかりやすい
『調理手順書』を確認
しながら盛付作業

提供



1人で約20名分の食事
準備が可能です。

よくあるご質問

Q 昼は自前にこだわりたい。朝夕のみなどの注文は可能ですか？

A 朝のセットだけ、昼のみなどのご利用もお応えいたします。

Q アレルギー等の禁食対応はありますか？

A 豊富なオプション商品からお好きな商品を選択可能です。

Q 現在は委託だが食事費の見直しから直営化を検討したいが可能か？

A 現状をお聞かせいただき（人件費含む）管理費相当額、食材費など適正なシミュレーションをご提示いたします。

さらに便利！！

3形態同一献立の冷凍弁当「フローズンボックス・NEO」



常食



一口やわらか食



ムース食

まずはお気軽にお電話ください。無料サンプルをお届けいたします

株式会社アルス

〒144-0053 東京都大田区蒲田 3 丁目 23-8 蒲田ビル 11 階

TEL:03-5714-0366 FAX:03-5714-0525

URL:<https://www.alss.co.jp/>

