

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	<div>PLUS+</div> <div>※フローズンパットとフローズン パットPLUSとの比較</div> <div>エネルギー:105%UP</div> <div>たんぱく質:115%UP</div> <div>脂質:114%UP</div>
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:230g 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:230g 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	

システム完備で楽々導入

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



品名	分量	調理方法	備考
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	
鶏肉	100g	湯で下茹でする	

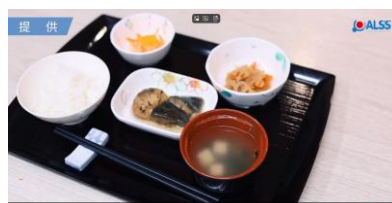
湯煎と流水解凍の簡単
調理。
1日の1枚の『調理手順書』
も配信。

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/>

