



ALL for DELICIOUS SMILE

Nihon Eiyo Shokuhin Corporation



私たちとは、人と食の幸せな関係を見つめつづけています。

すべては、あなたの

おいしい笑顔のために。

子どもたちに、栄養あるものを食べさせてあげたい。

その想いを原点に、65年以上にわたり、

私たちは道内各地の学校給食、病院・各種施設、保育所・幼稚園などに食材をご提供。

日々の活動に力を注ぎながら、

次代の食のあり方を見つめつづけています。



業務用食品卸総合商社
日本栄養食品株式会社

食べる人、作る人、そして食の未来を

心をこめて支えていきたい

安全でおいしい食を通して、人々へ健康と心の豊かさを届けたい。前身である製粉業から1世紀以上、私たちはその願いを軸に、小学校の学校給食から始まり、病院・施設・保育所・幼稚園・自衛隊・事業所、外食産業などへ食材を提供しつづけています。

同時に、未来を担う子どもたちへの「食育」を推進し、地域で生産されたものを地域で消費する「地産地消」を応援するなど、食にまつわる視野を広げています。また、それぞれの現場で献立を考えたり、調理する方たちが、より便利にご活用いただける独自のシステム・サービス等をご提案しています。

❤ 食育の推進



子どもたち・保護者への情報提供、食育を進める環境づくりに貢献

子どもたちのカラダと心を健やかに育みながら、食べることの大切さ、食べる愉しみを伝えていきたいという想いから、当社の管理栄養士・栄養士が中心となって子どもたちに直接お話しする他、メニュー・食材のご提案、現場の栄養士さまからの要望・提案の収集、メーカーと協力しての新商品開発などに努めています。

❤ 地域生産・地域消費

地域の食材を消費者にお届けする『地産地消』を応援

生活習慣病の増加、食料自給率の低下、虚偽表示問題などにより、消費者の健康志向・安心できる食に対するニーズが高まりつつあります。食材を提供している私たちはこれらの課題に真摯に取り組み、特に地域で生産された「顔の見える」新鮮な食材を地域の消費者にお届けする『地産地消』を推進し、地域経済の活性化に貢献したいと活動しています。



❤ 豊富な品ぞろえ



アレルギーや介護食にも配慮し、お客様のさまざまなご要望に対応

幼児のアレルギー対応食品から高齢者の介護食まで、私たちはお客様からの多様なご要望にお応えするために、豊富な品ぞろえを心がけています。

【アレルギー対応食材】

私たちは道内各地の学校給食、病院・各種施設、保育所・幼稚園向けに、アレルギーを起こしやすい物質を表示し、安心して食べていただける食材のご提供に努めています。

【介護・流動食等の病院食材】

食事が不自由になった方にも食べる喜びを感じていただけるよう、食材の大きさ・やわらかさ・形態等のご要望にお応えし、栄養バランスにすぐれたおいしい食材をご提供。

Top Message ご挨拶

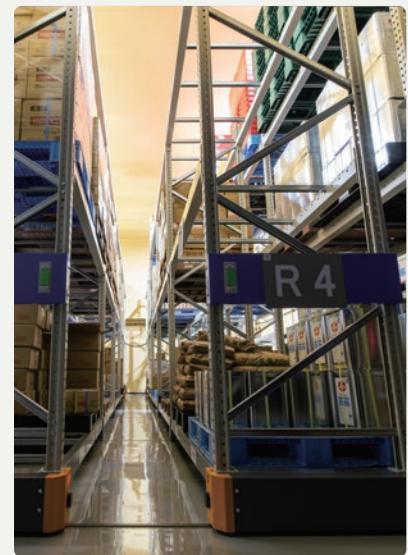
「お客様、地域のお役に立てるよう 食のプロとしての使命を追求しつづけます」

1953(昭和28)年、戦後の食料不足がつづく中、子どもたちに栄養ある食品を食べさせたいという創業者・川崎静一郎の想いから日本栄養食品が誕生。固まった脱脂粉乳を碎いて栄養価の高い粉末スープをつくり、札幌市内の小学校に提供したのが始まりでした。

急速に移り変わる時代とともに、食に求められるニーズも多様化の一途をたどっています。私たちは「お客様のために、そして人のために」という変わらない精神を貫きながら、よりお役に立つために何ができるかを試行錯誤し、創業から65年以上にわたり業務内容を拡大してまいりました。

現在では、小学校をはじめ病院・各種施設、保育所・幼稚園など幅広い業態へ食材を提供。食育の環境づくり、地域生産・地域消費の応援、便利にご利用いただける献立ソフト等の独自システム開発など、お客様・地域社会に認めていただける企業でありたいと努めています。

2018年春には、白石新センターが完成。社員一同、気持ちもあらたに日々の仕事に力を注ぎ、次代も見すえながら、食のプロとしての使命を追求しつづけてまいります。



代表取締役社長

吉田 隆 Takashi Yoshida

Corporate Philosophy 企業理念

01



顧客のニーズを捉えた
優れた品揃え

02



信頼ある強い企業体質

03



地域食文化への貢献

Company Overview 企業概要

社 名 日本栄養食品株式会社

創 業 1953(昭和28年)年10月

代 表 者 代表取締役社長 吉田 隆

資 本 金 3,000万円

決 算 期 7月

従 業 員 160名

事業内容 業務用食料品卸販売、酒類販売業

営業品目 冷凍食品、缶詰、調味料、農水産加工品、畜産、乳製品、添加物、洗剤、その他業務用食品、酒類(全酒免許)

営業許可 食品冷凍冷蔵業、食品販売業登録、容器入食品、肉販、魚販、乳販、酒類販売業、塩指定販売店

事 務 所

本 社 :

〒060-0062 札幌市中央区南2条西5丁目8 日栄ビル3F

白石センター :

〒003-0013 札幌市白石区中央3条3丁目2-1

TEL. 011-813-4481 FAX. 011-824-9240

主要販売先

学校、病院、施設、保育所、幼稚園、自衛隊給食関係、ホテル、レストラン、事業所等の営業給食関係、料理仕出し等

主要仕入先

日東ベスト(株)、(株)ヤヨイサンフーズ、味の素冷凍食品(株)、(株)大冷、日本水産(株)、テーブルマーク(株)、理研ビタミン(株)、ヤマサ醤油(株)、国分(株)等

History

沿革

明治41年(1908年)	川崎製粉所を自家営業にて設立
昭和28年(1953年)	自家営業に併行して日本栄養食品を設立
昭和30年(1955年)	現法人組織とする
昭和42年(1967年)	北日本給食連合会(現在の日本外食流通サービス協会「JFSA」)へ加入
昭和51年(1976年)	学校給食物資開発流通研究協会(略称 学流協)へ加入
昭和53年(1978年)	日栄ビル(株)を設立
昭和54年(1979年)	本社新社屋完成(中央区南2条西5丁目)
平成2年(1990年)	白石センター新社屋完成(白石区中央3条3丁目) 創業者の冠杯 第一回「川崎静一郎記念陸上競技大会」開催
平成11年(1999年)	(株)食栄を設立
平成15年(2003年)	創業50周年記念誌を発刊
平成17年(2005年)	販売管理システム「GLOVIA」を導入 食品製造業(容器包装入食品)の営業認可を取得
平成18年(2006年)	食品冷凍冷蔵業の営業認可を取得 クリーンパッキングルームを設置(道内業界初)
平成20年(2008年)	HACCPに基づく衛生管理「札幌市食品衛生管理認定」を取得 FOODS【Full Order One Delivery System】(一括配送)スタート
平成21年(2009年)	配達車両全台にGPSを取付
平成22年(2010年)	道銀エコ私募債1億円を発行
平成23年(2011年)	白石センター照明のLED化を実施
平成24年(2012年)	iPadを導入し、会議の効率化・ペーパーレス化を実現
平成25年(2013年)	創業60周年記念式を挙行
平成26年(2014年)	クリーンパッキングルームに金属探知機を設置 札幌市と「さっぽろ食の安全・安心推進協定書」を締結
平成27年(2015年)	当社オリジナル献立ソフト「クックNAVI」商標登録完了 新販売管理システム「スーパーカクテル」を導入
平成28年(2016年)	白石センター「ISO 22000:2005」認証を取得
平成30年(2018年)	4月、新 白石センター完成

Access

アクセス

本 社

〒060-0062 札幌市中央区南2条西5丁目8 日栄ビル3F

白石センター

〒003-0013 札幌市白石区中央3条3丁目2-1
TEL. 011-813-4481 FAX. 011-824-9240





Business Introduction

事業内容

総合食品商社として学校などへ食材をご提供

日々、サービスの向上に努めています

学校給食、病院・各種施設、保育所・幼稚園などに食材をご提供。

安心してお召し上がりいただける安全な食材・調味料・衛生用品などをお約束の日時までに配達しています。

また、各現場で働く栄養士さまや調理される方たちの時間や手間をできるだけ軽減したいという想いから、

献立作成ご利用いただけるシステム等を独自に開発。

現場の皆さまから日々お話をうかがいながら、よりお役に立てるサービスの向上に努めています。



Food wholesale sales

食品卸売業

小学校や保育所・幼稚園の給食、病院・高齢者施設・自衛隊などの食事に使用される食材や調味料のご提供をはじめ、

ホテル・レストラン等の外食産業向けの食品をお届けしています。

安全性や栄養バランスはもちろん、五感で食を愉しんでいただけるよう配慮。

創業以来変わらない「安心安全でおいしい食」への想いが、すべての食材にとけこんでいます。



学校給食



病院・各種施設

小学校・保育所・幼稚園などの給食を支援。食べやすく、栄養バランスにすぐれ、何よりもおいしい食材を日々お届けして、未来を担う子どもたちの健康づくりをお手伝いしています。また、お子さまのアレルギー情報を共有させていただき、慎重に食品を選定。食に起因する事故を未然に防止するよう努めています。

患者さま、ご入居者さまお一人おひとりの病状・体質・アレルギーの有無などに合わせて食品をていねいに選定。病院食材においては4段階のユニバーサルデザインフードに基づき、食欲を刺激する彩りや香り、舌触りなどにも配慮して、愉しく味わっていただけるよう工夫を重ねています。

情報発信企業として、食に関する様々な情報を提供しています。

私たちは常に「食はひとつの文化」と捉え、食の情報を発信していきます。私たち日本栄養食品株式会社は、日本外食流通サービス協会Japan Food Service Distributors Association(略称:JFSA)に所属し、「豊かな食文化を創るジェフサ」の会員として、お得意先様へ安心安全な食材の提供を担っております。JFSAのPB(プライベートブランド)商品の取り扱いはもちろんのこと、お得意先様のニーズに対応した商品の開発なども行なっております。JFSAの全国各地の会員情報を共有することにより、当社も「情報発信企業」として、様々な食に関する情報を提供しております。



JFSA (Japan Food Service Distributors Association)は、日本最大の食品流通協会として、「食」をひとつの大きな文化としてとらえ、世界から日本へ、日本から世界へ、フードビジネスを考えています。



創業時よりつづく「安心・安全な食」への想い

いまほど食の安全に対する認識が広がっていなかった1953年の創業時より、
私たちは安全な食品を安心して召し上がっていただくことを使命として日々の業務に取り組んでいます。

お客さまにより安心・安全な食材をお届けするために、道内業界初の「クリーンパッキングルーム」を設置、

札幌市内の食品卸会社として初めて「札幌市食品衛生管理認定」を取得するなど、

安全に対する高い品質基準を独自に求め、北海道における先駆者として展開しつづけています。

配送に対しても、多温度帯配送車すべてにGPS(全地球測位システム)を搭載し、温度管理を徹底。

創業以来変わらない精神を社員一人ひとりが胸に刻みながら、食品の安全衛生レベルの向上に努めています。

多様なニーズに応える「クリーンパッキングルーム」

当社は2006年7月、業務用食品卸売業として道内初の「クリーンパッキングルーム」を設置しました。空気清浄度をはじめ温度・湿度などが管理された空間での安全な小分け作業が可能となり、食品製造業(容器包装入食品)、冷凍冷蔵業の営業許可を取得。従来の業務用規格をさらに細分化する「必要量の小分け」作業でお客さまのニーズにお応えしながら、食材のロスも軽減しています。



クリーンルーム



エアシャワー



金属探知機

ISO 22000:2005の認証を取得



食品販売業登録書



ISO 22000:2005
登録書



さっぽろ食の
安全・安心協定書

当社独自の「GPS運行管理システム」

安心・安全な食品をお届けするために、私たちは配送にも最先端のシステムや配送車を導入。
正確で安全、迅速な走行をめざし、道内全域へ配送しています。

商品にやさしい 多温度帯配送車

精肉・青果物など、異なる適温の食材を一台で管理し、同時に配送可能な車両が多温度帯配送車です。温度センサーによりドアを開閉するたびに検温・記録。荷室内の温度をリアルタイムで監視し、異常情報は白石センターへ送信される仕組みです。

配送車の位置情報が瞬時にわかる GPS運行管理システム

すべての多温度帯配送車にGPS(全地球測位システム)を搭載。当社独自の運行管理システムにより配送車の位置情報・走行情報・作業状況などをリアルタイムに把握し、お客様からの配送時間のお問い合わせなどにもスピーディにお答えしています。

道内全域へ配送

GPS搭載車により、配送地域は道内全域をカバーしています。札幌市内に限らず地方配送においても安全でスピーディな配送、ていねいな対応を実現しています。スピードや急発進、急ブレーキなどの運転情報は毎月社内公表して安全運転の意識を高めています。



一括配送システム【FOODS】

仕入業者が何社もある場合、発注や問い合わせ、荷受けに時間がとられ、納品伝票・請求書の管理も煩雑になります。お客様のそのような悩みにお応えしようと、一括配送システム【FOODS】(フーズ／Full Order One Delivery System)を開発。当社への一括発注、当社からの一括納品によりお客様の作業効率が上がり、コスト軽減につながったと評価いただいている。



すべての商品を一括受注

肉・野菜などの生鮮品、乾物・冷凍品、衛生用品にいたるまでお客様が必要とされる商品を当社が1つのラインで一括受注。発注先が1ヵ所になることで、お客様の発注や荷受けなどの作業がスムーズになります。



365日配送



GPS搭載車で
多温度帯一括配送

FOODSをご利用のお客さまへは、日曜・祝日を含め、ご希望通りの曜日・時間に配送。

多温度帯配送車すべてにGPS(全地球測位システム)を搭載し、冷凍・冷蔵・チルドすべての庫内温度を徹底管理。配送車の位置情報や作業状況をリアルタイムで把握しています。



配送地域は
道内全域



お客様の
手間・コスト軽減

GPS搭載車による配送地域は北海道全域にわたり、正確・迅速な配送をめざして安全運行に努めています。万一の事態には緊急アラームが作動し、地方配送においてもスピーディに対応しています。

*一部、お届けできない地域もございますので、事前にご相談をお願いいたします。

発注先・問い合わせ先を1ヵ所にすることで日々の受発注作業時間が短縮され、業務の効率化を実現。トータルコストの軽減に大きく貢献できると考えています。



献立ソフト【クックNAVI】

「献立を簡単に作りたい」「献立データを長期保存したい」等の栄養士さまの声にお応えするために、当社では献立ソフト【クックNAVI】を独自に開発。献立作成や管理をはじめ商品発注までトータルに対応、ポータルメニューから商品情報をリアルタイムでご案内しています。



献立を簡単に、どこでも作成

献立情報を1画面に展開して献立を作成。過去データから献立を複写したり、同画面で原価計算もできます。インターネット環境があればどこでもシステムをご利用いただけます。

推奨環境 ・OS:Windows7以上 ・インターネットエクスプローラー:9以上
・Office Excel:2007以上 ・回線種類:光回線

データを長期保存

作成献立データはセンターに保存。長期保存ができる他、パソコンに不具合が起きてもデータがなくなるリスクはほとんどありません。データは常時バックアップされるので安心です。

お役に立つ情報を配信

ポータルメニューでお知らせの履歴、発注履歴を確認できます。キャンペーン商品や季節の行事食商材等をご案内する他、参考献立の配信も行いますので、お気に入りの献立をダウンロードの上、使用していただけます。

最新商品で献立作成

当社の商品に関してはシステムセンターがメンテナンスしますので、食材情報は常に更新され、最新情報にもとづいて速やかに献立作成していただけます。

EOSにより商品発注作業を軽減

EOS(電子発注システム)により商品を発注していただけるので、発注書の印刷やFAX、ファイリング等が不要です。当社では管理栄養士・システム専任者を配置し、お客様の受発注、ご相談、お問い合わせに対応しています。

商品規格書の依頼作業を削減

各仕入業者へ商品規格書を依頼し、商品規格書が届いてから献立ソフトへ栄養成分値を登録する時間と手間を削減します。その時間を他の作業に割り当てられ、業務効率が上がります。

栄養士による献立提案【クック+】

当社の管理栄養士や栄養士が、お客様のご相談に幅広く対応。

乳幼児から高齢者までを対象に

ご要望にそった献立をご提案している他、食材費の管理も行っています。



栄養士さまの業務を代行

専任の栄養士さまが不在の事業所・施設のために当社の栄養士が献立をご提案。外部の栄養士に依頼する手間とコストを削減できます。一般食メニューをはじめ季節の行事会などにも対応。

食材費データ管理

月に一度、ご購入いただいた食材の商品別、分類別、月別の資料をご提供いたします。ご購入いただいた食材をデータとしてお渡しすることもできますので、管理作業の効率が上がります。

献立作成から食材納品までトータルサポート

ご要望・ご予算に応じた献立を当社が作成し、必要な食品を配送・納品いたします。人材確保の労力と費用・食材調達の手間やミスが軽減され、人件費をはじめとするコストダウンにつながります。