

Daiou Food Service

Company Profile



美味しさを伝える



対応力を伝える



食材への想いを伝える

大王フードサービスのこだわり

手づくりこだわった、毎日食べても飽きのこない家庭料理の想いを基本としております。



お手本は、
母が家庭でつくってくれた食事です。

大王フードサービスは給食会社として「食」を通して社会に貢献することを企業理念としております。1人でも多くのお客様に、安全で美味しい料理を良いサービスで、提供することを行動指針とします。私たちの仕事はコントラクトフードサービスとしてお客様とのお付き合いが、毎日・長期にわたり続く形態が多い、非常に責任ある仕事だと考えます。

長いお客様では25年、30年もの間、私達の食事をとって頂いております。

そのためには母が家庭で作ってくれた食事にならい、手づくりこだわった、毎日食べても飽きのこない家庭料理の想いを基本としております。

例えば、パン粉は当日のうち食事提供時間に向けて準備します。又、クリームコロッケは厨房内でベシャメルソースから作り、できるだけ揚げたてを食べていただきます。

日々、職場に勤めている方々、学業に勉めている方々、高齢者の方々に、いかに美味しく食べていただけるか、お食事の時間を楽しんでいただけるか、ホット、一息ついて次のつとめに向かっていく為のひと時を「食」という場を通してサポートに努めます。

ご利用のお客様のスタイルに合った運営をご提案いたします。

私たち大王フードサービスは、現場第一主義です。

お客様との接点、そこを一番大切にしたいと考えます。

代表取締役 阪口 功尚



美味しさを
届ける心

安全であることはもちろん、大王フードサービスが一番こだわっていることは「美味しい」ということです。「美味しい」という一言のために、私たちは最大限の努力を惜しみません。



豊富な
メニューラインナップ

細かなご注文に対応できるのが、大王フードサービスの特徴の1つです。季節に合わせて食材や調理法を変えて、旬を感じて頂いたり、野菜をたくさん摂りたいといったお客様のニーズにも、細かくお応えいたします。



お客様それぞれに
合わせたレシピ

オーソドックスなメニューはもちろんのこと、地域ごとの郷土料理や世界各国の代表料理など、バラエティ豊かなお料理をご提供致します。メニューの豊富さは食堂のマンネリ化を防ぐだけでなく、さまざまな調理法でご提供することにより、ご利用者にとっても大きなメリットが生まれます。

会社概要

「サービスってなんだろう」「ホスピタリティ（おもてなしの心）とは？」

私たちがめざす給食会社の理想は、こんな基本的なことから始まりました。

職場で仕事に従事する方々に、食事というわずかな間でも充実したひとときを過ごしていただきたい。

そのために限られた時間・限られた予算の中でも、お客様1人ひとりの好みや体調に気をくばるだけでなく、熱いものは熱く、冷たいものは冷たく、また季節感あふれる旬の食材をきちんと調達して、お客様に恥ずかしくない料理を提供することを誓います。

社名	大王フードサービス株式会社		
所在地	本社 〒541-0048 大阪市中央区瓦町1丁目1番5号 TEL 06-6229-1770 FAX 06-6229-2677 東京事業部 〒140-0011 東京都品川区東大井5丁目9番7号301号 TEL 03-6433-2117 FAX 050-3455-6315		
代表者	代表取締役会長 阪口 昭 代表取締役社長 阪口 功尚		
設立	昭和58年 10月20日		
資本金	10,000千円		
事業内容	1) 集団給食業 2) 食堂及び喫茶店の経営 3) たばこの小売業 4) 日用雑貨品の販売 5) 損害保険代理業 6) 上記各号に付帯する一切の業務		
取引銀行	三井住友銀行 大阪中央支店 / みずほ銀行 船場支店 三菱UFJ銀行 谷町支店 / りそな銀行 北浜支店 伊予銀行 大阪支店 / 阿波銀行 大阪支店		

事業エリア

全国1都1府7県に、事業所を展開

東京・神奈川・滋賀・岐阜

三重・大阪・兵庫・愛媛・香川

(2018年10月現在)



事業案内

社員食堂

社員食堂は、気持ちの切り替えや社員様同士の憩いの場として、大切な空間です。私たちは、お客様の好みや要望にどれだけお応え出来るかを大切に考え、お客様ごとに「オーダーメイドの食堂設計」をご提案します。

食材にもこだわり、適温状態でより美味しいお料理を提供することと合わせ、休憩時間のひとときを充実した時間として過ごして頂けるような、空間の設計をいたします。



福祉施設



福祉施設のご利用者様は、特にお食事を重要視されます。きざみ食やミキサー食など、1人ひとりのお客様へ、細かい対応をすることが何より大切になります。その中で、日々・毎食どれだけ気分を変えてもらえるか、マンネリ化させない工夫をしております。また季節の行事に合わせた料理や、郷土料理などのイベントを積極的に取り組んでおります。もちろん安心安全にお食事を提供することの、意識は常に高く持っております。

学生食堂

学生食堂は、育ち盛りの学生にとって、食生活を支える役割を担っていると考えます。栄養バランスのとれた、規則正しいお食事をとれる様に、メニューや提供の方法を工夫しております。また、日々のお料理の提供とは別に、要望が増えているランチボックスの提供などにも積極的に対応しております。



提供メニュー例

社員食堂
提供メニュー



福祉施設
提供メニュー



学生食堂
提供メニュー



ヘルシーメニュー



パーティメニュー



大王フードサービスの取り組み



大王フードサービスでは、安心していただける「食」を提供することはもちろん、楽しめる場の提供や栄養があっておいしい料理をつくるための研究など、さまざまな取り組みにチャレンジし続けています。

安心安全



大王フードサービスでは、本当の意味での食の安全を第一に考えています。例えば食材の調達。添加物が含まれている冷凍食品や、カット野菜や加工済の魚や肉類といった加工食材の使用を極力抑え、ひと手間を加えた料理の提供を心がけています。また、できるだけ国内産の食材を使うことを基本とし、お客様の安全性に対しても細心の注意を払っています。

フェア



大王フードサービスでは、毎回テーマを決めて、「和洋中」様々なフェアメニューを計画しています。毎月実施することで、食への関心を高めていただき、さらにお客様満足度を上げていきます。メインメニューだけでなく、麺・ライスメニューなども展開しております。

イベント



社内行事やセレモニー、会議用弁当、イベントなどにも対応した豊富な特別メニューをご提供いたします。例えば、イベント時に目の前で調理したものを提供する「ライブクッキング」など、目でも楽しめるようなスタイルを提案することも可能です。また、松花堂弁当や幕の内弁当などの対応や、オードブルから舟盛りまで和洋中のご要望にお応えして、価格以上のお食事を提供いたします。

安心安全の取り組み

弊社では「安全衛生室」という部署を設けて、各食堂での衛生管理・指導を日々行っております。安心安全な料理をお客様に提供し続けるために、衛生指導員が常に厳しい目で点検と指導を行い、各お客様の食堂の衛生管理水準を高く維持できる体制をとっております。

「食」を預かる立場として、お客様の健康に影響を与えてしまう危険性が常にあることを、スタッフ全員が認識して、日々従事できるようにサポートに努めております。

また、自社での衛生指導の他にも、第三者機関でのウイルス・細菌検査を行っています。

「作業日誌」



各食堂では日々作業日誌を作成しており、その日の食材や備品、職場の従業員の身だしなみをチェックして、記録・管理しています。

衛生室のスタッフが定期的に作業日誌を確認して、改善が必要な場合は随時指導しております。

「目視点検表」



定期的に衛生室のスタッフが、施設・備品が適切に管理されているかを現地で目視点検しています。

従業員の衛生意識を高めるために点数を付けて、基準を下回る場合は衛生室・業務部が指導します。

「ふき取り検査の実施」



衛生状況の把握

「食材管理の徹底」



新鮮な地場食材の調達

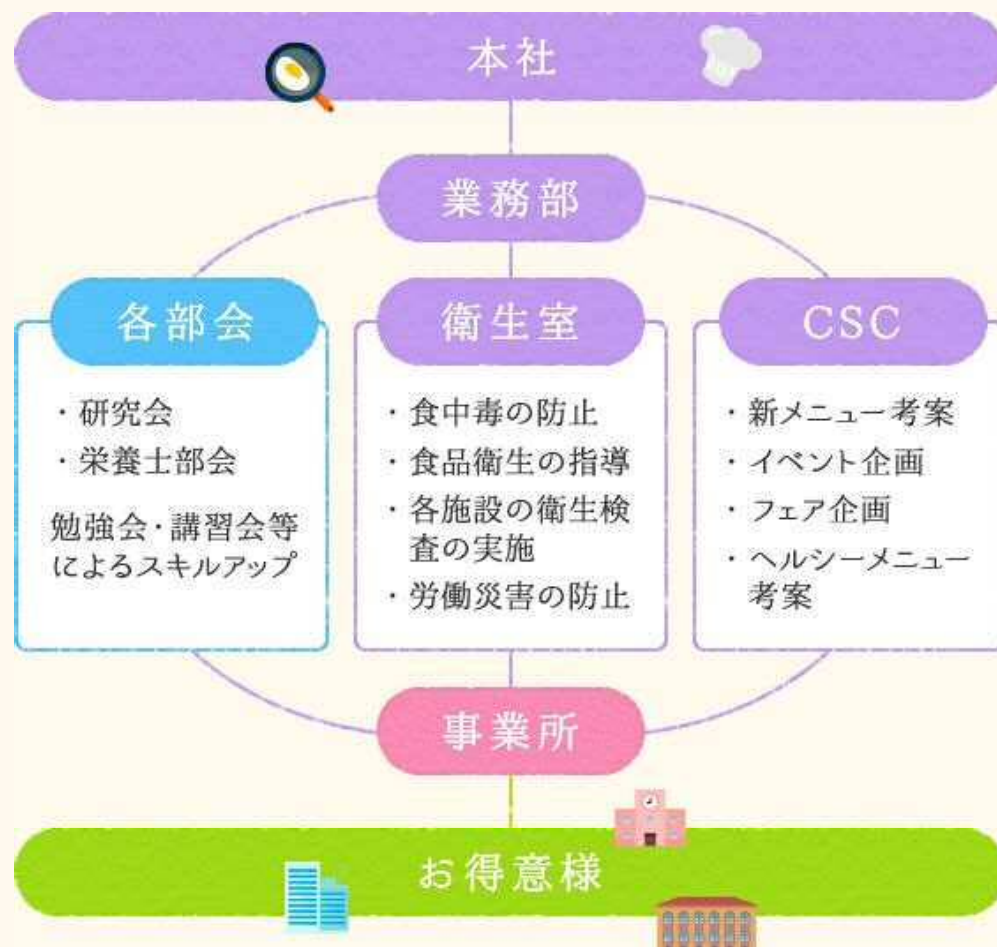
「衛生講習会への参加」



知識の社内共有

各部会の取り組み

当社では現場で調理するシステムを採用していますが、単に調理するだけでなく、厳格な運営管理システムのもと皆様に安心してクオリティの高いお料理を提供しています。本社業務部では、各部会や衛生室、CSCを管理し、各事業所（お客様の食堂）に反映するほか、お客様とも密に連絡を取り合うことで食堂の満足度向上のために従事いたします。また、研究会や栄養士部会では、定期的に勉強会・講習会を開き、スキルアップにも努めています。



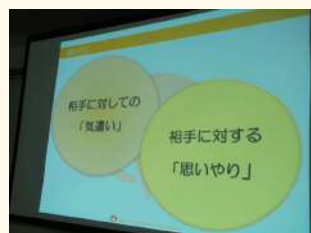
研究会の取り組み



この日は、かまぼこ作りを体験して意見交換をしました。社員同士が定期的に企画・体験することが、1人ひとりの意識を高め、お客様満足度の向上に繋がると考えております。



この日は、ビジネスマナー研修を行いました。お客様対応の大切さを再認識し、新入社員に名刺交換などの実技講習を行いました。毎日ご利用頂くお客様にも、節度をもった対応を心がけております。



社内イベントの様子

「毎年恒例ボウリング大会」



毎年、関東・関西の各事業所から 30 人近くが参加し、大いに賑わっています。
くじ引きでチームを分けた団体戦、普段顔を合わさない職場の方達とも協力して、豪華賞品を狙います！
ワイワイはしゃいだり、真剣にボウリングしたり、仕事についての情報交換をしたりなど・・・
あっというまの時間ですが、毎年とても充実しています♪

「料理コンクール」



大王フードの社員がそれぞれレシピを考案して、オリジナルのメニューを発表します。
予選を勝ち抜いたメニューは、試食会を設けて社員同士で試食採点をおこない、入賞者を決めています！
また最終選考に残ったメニューについては、フェアメニューとして実際にお客様にご提供しています♪

「フルーツカット講習会」



勤務する食堂によってパーティなどの経験が無い社員が、メロン・パイナップル・オレンジなどのフルーツカット方法を業務部長から学び、フルーツカット経験者と一緒に「フルーツの盛り合わせ」を作りました。
また懇親会では、出来上がったフルーツを食べて、お酒も飲みながらワイワイと交流しました！

過去のフェアメニュー

「ハンバーグフェア」



ハンバーグフェア
～こだわりソースをご堪能ください～

- 玉ねぎ入り チリソースハンバーグ
- 紅生姜入り タルタルソースハンバーグ
- チーズ風味の ホワイトソースハンバーグ
- はちみつを加えた マスタードソースハンバーグ

aiou Food Service

「中華フェア」



中華フェア

- 鯖の麻婆煮
- 豚挽肉と茄子の 甘味噌丼
- 鶏肉とじゃが芋の 甘酢あん
- ジャージャー 麻婆麺

aiou Food Service

「あったか麺フェア」



あったか麺フェア

- けんちんうどん
- 鶏みぞれそば
- うま塩鶏うどん
- サンラータン麺

aiou Food Service

「ピリ辛メニューフェア」



ピリ辛メニューフェア

- 鶏肉の天ぷら ピリ辛香味だれ
- ピリ辛 中華風肉じゃが
- 豚肉と豆腐の ピリ辛煮
- 鶏肉の唐揚げ ラー油酢おろし

aiou Food Service

「秋の味覚フェア」



秋の味覚
～Autumn Fair～

- 南瓜の とろけるシチュー
- 揚げきんまの 香味ねぎソース
- 揚げ鶏とさつま芋の 甘辛炒め
- 挽肉と里芋のカレー

aiou Food Service

「さっぱりお酢フェア」



さっぱりお酢フェア

- サーモンフライ彩り野菜ソース
- 黒酢酢豚
- チキンステーキ玉ねぎ香味ソース
- 鶏肉のピネガーペッパー炒め

aiou Food Service

「冬のぽかぽか麺フェア」



冬のぽかぽか麺フェア

Daiou Food Service Presents

- さっぱり鶏塩うどん
- 鳥天あんかけらーめん
- スープジャージャー麺
- にんにくと山椒を効かせた アザリのあんかけうどん

社内料理コンクール 30品以上の応募から選ばれた 上位入賞メニュー

aiou Food Service

「夏の涼麺フェア」



社内料理コンクール
30品以上の応募から選ばれた
上位入賞メニューをご提供!

- 梅おろしぶっかけしめん
- ゆず香る 蒸し鶏と水菜の冷やしうどん
- アスパラとコーンの 冷やしかき揚げうどん
- スルメ・エビ入り かき揚げ冷やしそば

夏の涼麺フェア

aiou Food Service

「スタミナグルメフェア」



残暑を乗り越え!
スタミナグルメフェア

社内料理コンクール入賞メニュー

- ごま油の香りが食欲そそる! さっぱりスタミナ煮中華風
- 甘酸っぱいタレが旨味際立つ! にんにくダレ豚ロース丼
- 山椒がしびれるうまさ! 回鍋肉キムチ丼
- 辛子がアクセント! 鶏肉とゴーヤの辛子味噌炒め

aiou Food Service

週間メニューの一例


WEEKLY MENU

	月	火	水	木	金	土	日
A	 油淋鶏	 イカチリ	 鯖の煮付け	 サーモンフライ	 味噌かつ	 三色天ぷら	おやすみ
B	 ビーフシチュー	 チャーシュー種	 肉豆腐	 麦とろ牛うどん	 回鍋肉	 韓国チゲ鍋風煮	
C	 五色丼	 なすのポロネーゼライス	 鶏の照りマヨ丼	 小エビのかき揚げ丼	 和風オムライス	 かやくご飯	
ヘルシープレート	 豆腐のさらさ揚げ	 鶏の味噌漬け焼き	 かぼちゃの焼きコロッケ	 アジの南蛮漬け	 鯖のゆず七味焼き	 さわらの照り焼き	
kcal	329	313	276	322	315	267	
食塩(g)	2.1	2.1	1.1	1.8	1.7	2.1	
ラーメン	—	—	—	—	ちゃんぽん麺	—	
日替わりスープ	お吸い物	赤だし	コンソメスープ	お味噌汁(白)	お味噌汁(あわせ)	赤だし	
かけうどん、そば	シンプルなうどん・そばです。トッピング(別売り)は、わかめ・きつね・とろろよりお選びください。						
ミニうどん、そば	うどん・そばのハーフサイズです。トッピングはわかめ・きつね・とろろよりお選びください。						
ライス(小・中・大)	白米と金芽玄米の2種類からお選びください。						

WEEKLY MENU

	月	火	水	木	金	土	日
A	 鶏のタルタル焼き	 照り焼きハンバーグ	 鶏の唐揚げ〜おろしポン酢〜	 カニクリームコロッケ	 鯖の竜田揚げ	 ビーマンの肉詰めフライ	おやすみ
B	 うすら卵の五目煮	 つけ麺	 クリームシチュー	 皿うどん	 牛肉の金平春雨	 しゅうまいの野菜あんかけ	
C	 そぼろ豆腐のヘルシー三食丼	 天重	 ビビンバ丼	 イカのソースかつ丼	 ハントンライス	 焼きとり丼	
ヘルシープレート	 さわらの山椒焼き	 鶏のねぎ塩焼き	 豚の生姜焼き	 鶏の梅だれ焼き	 厚揚げの肉味噌がけ	 もっちり海老入り豆腐団子	
kcal	288	295	315	313	314	281	
食塩(g)	1.9	2.0	1.9	2.0	2.4	2.1	
ラーメン	—	—	—	—	塩ラーメン	—	
日替わりスープ	赤だし	お吸い物	わかめスープ	お味噌汁(白)	コンソメスープ	お味噌汁(あわせ)	
かけうどん、そば	シンプルなうどん・そばです。トッピング(別売り)は、わかめ・きつね・とろろよりお選びください。						
ミニうどん、そば	うどん・そばのハーフサイズです。トッピングはわかめ・きつね・とろろよりお選びください。						
ライス(小・中・大)	白米と金芽玄米の2種類からお選びください。						

いただきます

 大王フードサービス株式会社

〒541-0048 大阪府中央区瓦町1丁目1番5号

TEL 06-6229-1770

FAX 06-6229-2677

MAIL info@daiou.co.jp

HP <https://www.daiou.co.jp>

ごちそうさま