

**SHIDAX**

未来の子供たちのために



**Tsujikawa**

オープン報告

**ツジカワ株式会社 社員食堂**

シダックスコントラクトフードサービス株式会社  
近畿支店

# 概要(ツジカワ株式会社)

OPEN日	2025年5月12日(月)OPEN
住所	〒545-0021 大阪府大阪市阿倍野区阪南町1-15-8
稼働日	平日：月～金
営業時間	昼食11:30～13:00
在館数	120名在館
セグメント	本社・工場
提供数	90食/日提供（※本社70食 製版工場：運搬20食）
売上	想定売上合計（月額）：1,519千円
精算方法	事前予約制
受託前	他社運営から切替え 前業者名：メフォス
受託経緯	食堂見直しを検討で当社へ問い合わせがあり、営業活動を開始。 既存店：ウェルネオシュガー関西工場の食堂見学などシダックスの実際の食堂運営を見ていただき、評価を得たことで受託となる。

# 食堂ホール・利用動線



提案時にウェルネオシュガー関西工場（既存店）を見学訪問していただき、その取組みをそのまま活かした形で提案しました。結果、食堂ホールの内装の変更（壁紙・照明など）をしました。

また、主菜を作り置き提供から適温提供にするため、ご飯、汁物はセルフ対応を提案。

みそ汁サーバーを設置して、適温提供をしつつ、労務コストは前業者と同様の運営をすることでコスト面の課題をクリアする提案をしました。また、以前は喫食テーブル全てにやかんを設置していましたが、準備片付けや補充の緩和のためにディスペンサーを導入しました。

利用導線を考慮して上記のように右から左へと混雑緩和となる配置を提案し、採用いただきました。

## 製版工場：提供コーナー・食堂ホール



本社工場で調理し、製版工場へ運搬対応しています。  
ご飯と味噌汁のみ製版工場厨房で調理対応し、提供は1名で行っています。  
ブラックボードを新たに壁に取り付け、週間メニュー表やフェアメニューポスターを掲示するようにしました。

# サンプル周辺・販促告知・メニュー表



Weekly Menu

	MON 5月19日	TUE 5月20日	WED 5月21日	THU 5月22日	FRI 5月23日
定食A	ポークカレー	鯖の竜田揚げ	牛肉じゃが	とんかつラーメン	豚バラと豆腐のだしポン酢丼

※仕入の都合により、メニューが変更になる場合があります。ご了承下さい。

MONTHLY MENU

	月	火	水	木	金
定食A	6月2日	6月3日	6月4日	6月5日	6月6日
定食A	豚肉の味噌焼	鶏肉ラーメン	メンチカツと白身フライ	豚肉の味噌焼/ステーキ	豚肉焼肉
定食A	6月9日	6月10日	6月11日	6月12日	6月13日
定食A	かき揚げとピル	ハムカツ	豚肉とメンチ	チーズチキン	とんかつ
定食A	6月16日	6月17日	6月18日	6月19日	6月20日
定食A	ハヤシライス	豚肉のさっぱり炒め	きつねうどん	チキンステーキ	豚しゃぶ丼
定食A	6月23日	6月24日	6月25日	6月26日	6月27日
定食A	豚3分ハンバーグ	豚肉の竜田揚げ	豚肉のタマ子炒め	とんかつ	三色丼
定食A	6月30日				
定食A	コロッケカレー				

※仕入の都合により、メニューが変更になる場合があります。ご了承下さい。



サンプル周辺はブラックボードを活用して、メニュー表・フェア告知用に仕様変更しました。現状は1定食の提供ですが、先方による予約システム導入後、2定食の選択メニューに移行予定となっています。前業者運営時は告知POPがほとんどなく、食堂の明るさや活気さが無かったため、ツジカワ様のコーポレートカラーをメインに使用した暖色系カラーで食堂にサインパネルPOPを導入、作成したPOP類の一部です。

# 提供メニュー・オープン記念メニュー



オープンイベントメニューは1週間帯で実施する形で提案。  
ポスター掲示を行い、オープン準備期間（当社にて弁当手配）に新しく食堂運営が変わることへの期待感を演出しました。