



SMILE RESTAURANT

その食事の課題、
笑顔食堂が解決します。



食事提供サービス沿革

【平成20年1月】
・ここみ亭荒町店開店
・弁当販売開始
・弁当配食開始
【平成20年4月】
・高齢者施設への高齢者食配食開始
・幼稚園への園児食配食開始
・市内近郊の病院売店への弁当配食開始
【平成22年11月】
・ここみ亭宮町店開店
【平成23年5月】
・第2回からあげグランプリ金賞受賞
【平成23年9月】
・ローソンにてここみ亭監修「うまいから揚げ仙台味噌味」全国発売
【平成24年4月】
・第3回からあげグランプリ金賞受賞
【平成24年8月】
・知的障害者更生施設への配食開始
【平成24年11月】
・株式会社プリサート発足
・サービス付き高齢者住宅受託開始
【平成24年12月】
・NHK東北初未来塾企画のMAKE☆未来弁当を監修・発売
・特別養護老人ホーム受託開始
【平成25年3月】
・ここみ亭二日町開店
【平成25年4月】
・第4回からあげグランプリ金賞受賞
・デイサービス、ショートステイ複合型施設受託開始
【平成25年10月】
・デイサービス、ショートステイ複合型施設受託開始

【平成26年4月】
・第5回からあげグランプリ最高金賞受賞
【平成26年10月】
・デイサービス、ショートステイ、GH複合型施設受託開始
【平成27年4月】
・第6回からあげグランプリ金賞受賞
【平成27年8月】
・ローソンにてここみ亭監修「から揚げタルタル弁当」東北販売
【平成28年4月】
・第7回からあげグランプリ金賞受賞
【平成29年4月】
・第8回からあげグランプリ金賞受賞
【平成30年4月】
・第9回からあげグランプリ最高金賞受賞
【平成30年5月】
・住宅型有料老人ホーム受託開始
【平成31年4月】
・保育園受託開始
・第10回からあげグランプリ金賞受賞
【令和3年6月】
・ショートステイ受託開始
【令和4年8月】
・クックチル真空配食システム中山スマイルキッチン開始
【令和5年6月】
・ショートステイ受託開始
【令和5年10月】
・有料老人ホーム受託開始
【令和6年4月】
・介護付有料老人ホーム受託開始

み～んなの笑顔食堂 株式会社プリサート

本部
〒982-0014
宮城県仙台市太白区大野田四丁目18番2号2階
TEL 022-226-8581/FAX 022-226-8583

クックチル真空配食 中山スマイルキッチン
〒981-0952
宮城県仙台市青葉区中山四丁目10番34号アンジュ1階
TEL 022-725-2085/FAX 022-725-2087

<https://www.prisert.co.jp>

MESSAGE

七色の笑顔を求めて…

私たちは毎日3回食事をとり、一生で10万回以上食べると言われています。例えばその1回、1回がそれぞれに美味しく、楽しく、季節を感じ、思い出になる…そんな食事であれば人生はどんなに幸せでしょうか。

親しい友人や家族と素敵な場所で美味しいものを食べることは人の生きる糧です。私たち笑顔食堂はその全てを準備することはできませんが、せめて食事だけは美味しく品質の高いものを提供することで、皆様の幸せのお手伝いをしたいと考えています。

甘、辛、塩、苦、酸、渋、旨…

私たちの味覚には多くの種類があります。そこに温かい、冷たいが加わり、味覚は七色の虹のように広がります。

私たちはこれまで外食や中食と言われるお弁当、テイクアウト総菜やイベントのケータリングなど様々な食を提供してきました。高齢者施設、障がい者施設、保育園への給食を含め延べ提供食数100万食の実績があります。また「日本からあげ協会からあげグランプリ」において7年連続で金賞も頂きました。

この外食、中食、給食すべての経験が、美味しいと感じるメニューや食材選び、調理技術や提供のタイミング等のノウハウとなり、洗練された確かな品質と七色に広がる味わいの実現を可能にしています。

食の未来へ

私たち笑顔食堂は食事のプロフェッショナルとして実績に裏付けられた確かな技術と新調理システムの導入等のあくなき挑戦で、ここからの給食にイノベーションを起こします。

お客様の七色の笑顔を求めて…今日もその先へ走り続けます。



CONFIDENCE

確かな品質で 安心と笑顔をお届けします

Deliciousness

1食1食に心を込めて

食事は、利用者様にとって1日の中で楽しい瞬間となります。美味しさと健康を共存するために、1食ごとの食事に思いを込めて、弊社管理栄養士がひとり一人に最適な献立を作成し、栄養価を最大限に引き出す調理方法でご提供しています。

食の喜びと共に、健康と美味しさもお届けしています。

Safety

徹底された食品衛生管理

毎日安心してお召し上がりいただくために、HACCPに基づいた最高基準の衛生管理システムにより、厳しい品質管理と安全対策を徹底しています。

調理スタッフは厳格な衛生規定を守り、食品の入荷から提供まで、すべてのプロセスでトレーサビリティを確保しています。

Sincerity

自社工場・自社配送のワンストップ体制

自社工場・自社配送によるワンストップ体制により、食品の選定から調理、検品まで全てのプロセスを管理しております。アレルギー対応や、特別な食事要望へ迅速に対応し、お客様一人ひとりに合わせた食事提供が可能です。直接管理された物流体系により、最良の状態でお食事をお届けしています。

Human

一貫した研修体制を全ての従業員へ

調理品質の維持、そしてお客様へ最高のサービスをご提供するために、全従業員への研修体制を完備。職場環境の構築による従業員ファーストのアプローチにより、従業員満足度を充実させています。

従業員の幸福により、企業全体が持続可能な発展を遂げ、食事業業においての社会的責任を果たしています。

食事提供業務委託サービス

施設内での食事提供を行います。

献立作成から食材の調達、調理、配膳、食器洗浄までワンストップサービスを提供します。

衛生管理はもちろん、施設利用者様の体調や味覚に合わせたきめ細やかなメニューで利用者様の満足度を極限まで高めます。誕生会や季節のイベント、施設のお祭りなどには特別メニューやケータリングサービスで盛り上げます。利用者様の心に残る食事提供をお約束します。



クックチル配食サービス

弊社セントラルキッチンよりクックチル真空パックで食事を配達します。届いた食事は湯煎で再加熱して盛り付けるだけ。チルド方式なので出来立て、作り立ての食感で美味しくいただけます。

また、3営業日前まで食数の変更が可能となっており、利用者のお休みによる食材のロスを最小限に抑制します。手軽で簡単、手間いらず、食材ロスも抑えて給食コストも大幅にダウンする弊社のクックチル配食サービスは施設経営にイノベーションを起こします。

