

会 長	副会長	副会長	常務理事	常務理事	事務局
					

賛助会員入会申込書

令和
~~平成~~ 5年 5月 10日

公益社団法人 愛知県栄養士会会長 様

住 所 〒

社 名 愛知県清須市阿原池之表80番地
(団体名) 株式会社グルメストーリー

代表者名 代表取締役 鈴木信輝

担当者所属 加藤直樹

TEL 052-409-2061

FAX 052-409-4318

eメール info@g-story.jp

このたび、貴会の趣旨に賛同し、賛助会員として入会したいので、関係書類を添えて申込みます。

なお、承認後は下記の年会費を指定期日までに納入いたします。

記

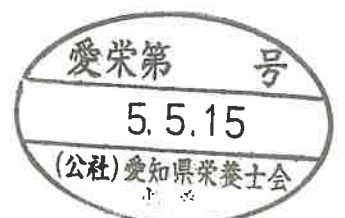
会費年額 金 20,000 円 也

納入方法 (1) 銀行振り込み

(2) 現金

添付書類

- (1) 会社または団体等の概要を示すもの
- (2) 特に本会に関係する部分を記したもの
- (3) その他本会会員に紹介したい事項



ADDRESS

愛知県清須市阿原池之妻800番地
会社案内 アクセスマップ
デザイン掲載依頼

CONTACT

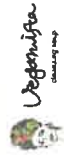
ご相談・ご質問もお気軽にどうぞ
0800-888-8639

ご相談・お問い合わせ

LINK



ドレッシング・ソース・菓原産品など
グルメストーリーオリジナル製品を
ご提供しています。



会社案内



代表挨拶

「私たちは、誠意と創意でベストを尽くし、お客様の情報にお応えします。」

「グルメストーリー」とは『おいしいの物語』であり
旬や季節感を大切にしたい食材へのこだわり—
手間削減しめない製造過程—
感動あるものづくりへの情熱—
商品が出来上がるまで大切にしている私たちの姿勢を表します。
お客様の手元に届くすつと旬から、私たちが紡ぎます
おいしいの物語はすでに始まっています。
あらゆる素材を引き立て、食事をもっとおいしくできる
そんな素敵な可能性を秘めた
夢溢れるソースを食卓に。
食を通し、世界中のライフシーンが笑顔で溢れ、
少しでも彩り豊かな日々が送れることを目指して、
グルメストーリーの明日にご期待ください。

代表取締役 鈴木 信輝

会社概要

会社名	株式会社グルメストーリー
住所	〒452-0901 愛知県清須市阿原池之妻800番地
電話番号	052-409-2061 (フリーダイヤル0800-888-8639)
FAX番号	052-409-4318
メールアドレス	info@gourmet.jp
設立	平成21年3月10日
資本金	10,000,000円
代表取締役	鈴木 信輝
事業内容	・調理ソース、ドレッシング、ソース、加工調理品などの食品製造卸

- ・高級及び海外を含む、ハラル食品の取り扱い
- ・レストラン、高級スーパー、領内食、R.M.R商材の開発供給
- ・国内外飲食店経営者及び、コンサルティング
- ・輸出入各種機器

取引銀行

三菱東京UFJ銀行 尾張新川支店
名古屋銀行 北旭尾張支店

アクセスマップ



〒452-0901 愛知県清須市阿原池之妻800番地
電話番号 052-409-2061
フリーダイヤル 0800-888-8639
FAX番号 052-409-4318

【アクセス】
東海交通新線 城北線「尾張屋の窓」駅を、
北東に徒歩5分。
和洋食房「尾張亭」すぐ隣。

メディア掲載情報

中日新聞刊尾張版



2022年12月地域の発展に取組む
企業として中日新聞（朝刊/ 尾張版）
に掲載されました。

くらしを支えるまちの企業を
紹介する一冊



2022年1月、深瀬町商工会発行の
「くらしを支えるまちの企業を紹介す
る一冊」に弊社が取り上げられまし
た。

しんきん 経営情報誌



ダイヤモンド社出版の「しんきん経営
情報誌2022年7月号」に「中小企業の
海外進出情報」掲載されました。

月刊「商工会」



「チャンスを買って、大勢につなげる
小規模企業の海外への進出」

TKC戦略経営者2017年9月号



「わが社の女城主」

日本経済新聞公庫



専門経営者 2017年9月号に弊社が取り上げられました

日刊工業新聞社



2015年5月25日の日刊工業新聞社に弊社が取り上げられました。

2015年8月の「月刊「商工会」」
2015年8月号」に弊社が取り上げられました。

日本政策金融公庫_ジャパンランド 世界へ



2015年9月の「日本政策金融公庫 2015年9月号」に弊社が取り上げられました。

2015年7月の「日本経済流通公庫 2015年7月号」に弊社が取り上げられました。

職経経営者



2014年9月の「職経経営者 2014年9月号」に弊社が取り上げられました。



ページトップに戻る

SERVICE トピックス | ハラル食品製造 | オリジナル食品開発 | OEM/ODM | 海外展開支援 | 商品・案件紹介 | 会社案内 | お問い合わせ

0800-888-8639
【受付時間】9:00~17:00(平日)
【定休日】土・日・祝日

メニューのご案内はこちら



お問い合わせ 無料のアレンジメニューはこちら

中部経済新聞



2014年4月22日の中部経済新聞に弊社が取り上げられました。

日本経済新聞



2014年9月11日の日本経済新聞に弊社が取り上げられました。

読売新聞



2014年2月23日の読売新聞に弊社が取り上げられました。

中部経済新聞



2013年3月16日、株式会社グルメストリーのアラブ長官西園博之での現地法人設立に関する記事が中部経済新聞に掲載されました。

経済産業省



2013年2月15日、経済産業省のグレート・ナゴヤに関する記者会見に弊社が取り上げられました。

経営者ウェブ番組 社説TV



日本最大級の経営者ウェブ番組。その認知順順に掲載されています。愛知が誇る社長（経営者）が振るだ人生と事業への思い、幅広くビジョンをウェブTVで紹介しています。

中部経済新聞

グルメメーカーが

世界の食卓へ送る3つのストーリー

Creation of a better taste
and smile all over the world!

「グルメストーリー」とは「おいしい」の物語であり—
旬や季節感を大切にされた素材へのこだわり—
手間暇惜しまない製造過程—
感動あるものづくりへの情熱—
商品が出来上がるまで大切にしている私たちの姿勢を表します。

第一章 誠意

OEM製造

業界屈指の小ロット対応

注目！業界最小ロット
(100～150kg)対応。
お店の“手間”を
お手伝いします。

お客様の大切なレシピを誠意を持って、忠実に再現し、お客様のもとへお届けします。少しでもお客様の力になれるように。



製造工程 お打合せ



試作



試食・校討



レシピ・規格の決定(発注)



製造・出荷



お客様のもとへ



第二章 創意

オリジナル食品開発

食を通じた地域活性化
おいさにこだわった
お土産品など、
プライベート(PB)食品の
開発もお任せください。



オリジナル加工調理品「アランチャーニ」



ご当地食材調味料



オリジナルお土産品

オリジナルティーあふれる商品を、食材からイメージにまでこだわり、創意工夫します。“今までにない”を「カタチ」に。



第三章 挑戦

ハラール食品製造・外食サポート

ハラール認証取得

世界で日本の
外食事業を
展開される企業様を
サポートします。

ハラール食品を中心に世界中に日本の美味しさを届けます。世界中をおいしく笑顔に。

JAPANESE SAUCE series

ハラール和牛等の食材卸業

外食事業コンサルタント

食べることは生きること

グルメストーリーのハイブリッドミキサー食は摂食嚥下が困難(食欲の低下・飲み込みづら)いの方に食べる楽しさを提供しQOL (Quality Of Life) の維持・向上を目指した介護食です。

ご注文から盛り付けまでがシンプルで分かりやすい。
だから、誰でも簡単に同じお食事が提供できます。

- 1** **ご注文**

Tel or ECsite  お電話またはQRコードよりご注文頂きます。受付時間をご確認ください。
- 2** **お届け**

Frozen  全て冷凍でお届け致します。利用日まで冷凍保存して下さい。
- 3** **解凍**

Steam range  冷蔵解凍または湯煎にて解凍します。
- 4** **盛り付け**

Setout  お皿に盛り付けて完成です。



【商品の発注・お問い合わせはこちらから】

0800-888-8639

<TEL受付時間> 9時~17時(平日) <定休日> 土・日・祝日

gourmet story | SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

グルメストーリーは経営理念のもと、国連の持続可能な開発目標(SDGs)を支援しています。



世界中をいしく、笑顔に。メニュー開発/企画/製造ファクトリー

株式会社グルメストーリー

〒452-0901 愛知県須崎市阿原池之表80番地

TEL/052-409-2061 FAX/052-409-4318 詳しくはWEBへ

MAIL/info@g-story.jp

www.g-story.co.jp

高齢者・介護福祉施設向け完全調理済冷凍ミキサー食(ソフト食対応)

彩り豊かでおいしい
グルメミキサー食

ハイブリッドミキサー食

世界中をいしく、笑顔に!

病院管理
栄養士
監修

お食事にこだわった
設備を備えた

**JA愛知厚生連
海南病院 全面監修**

病院や介護施設、自宅での課題を解決する、新しいソリューションフードです。



JA愛知厚生連 海南病院

gourmet story

POINT 1
安心
安全

- 見た目・おいしさ・香り・食感・形状
全てを楽しくチェック
- 一定の品質
(UPF[かまなくてよい])に準拠)を遵守
- 一般生菌数308(cfu/g)以下の衛生的な商品
- HACCPに基づいた安全性の高い製造工程
※2023年専任工場ISO22000取得済

OUR PROFESSIONAL

【JA愛知厚生連海南病院 栄養管理室より開発経緯】

在宅介護を受ける高齢者の約6割は低栄養状態にあるとの調査結果もあり、低栄養が引き起こす肺炎の罹患や回復遅延、さらに活動性や認知機能低下など様々な影響を及ぼしています。高齢者や介護者のために食料摂取量が不足する事が、どれほど健康に悪影響を及ぼすか、地域医療にとっても不可欠であり、重要課題です。病状や施設などで栄養・時間・摂取量など細かく計算された食事を摂取できていても自宅では管理が困難であり、低栄養状態に陥りやすいのがこれまでの課題でした。そこで今回、当院はグルメスターリー社とともに「最後まで口から食べたい」をテーマに、知が、共同開発を行いました。今までの外食で成し得なかった、素材の持つ形や量で食べる楽しさを五感で感じていただける、小助する側、小助される側それぞれにとって、形や量で生活の質を向上できるおいしい食品」が誕生しました。



栄養管理室長
伊藤 名ぐみ

栄養管理室 調理棟長
大島 寛城



働き方改革に伴う
調理の負担軽減
は、禁止へ

味や食感の高低
【さざみ魚/魚ごぞみ魚】
は禁止へ

握り巻ける高齢利用者
に合わせて食事提供と提供

調理師等の人手不足

POINT 2
美味しく
健康的

- 食材の持つ「彩り」と「おいしさ」
をことん追求
- 管理栄養士が設計したバランス
の取れた栄養皿
- 調味料メーカー自慢のソースに
こだわったプロの味付け



2週間献立の平均栄養成分(1日平均摂取量)※朝晩に粥halfを含むパターン
・エネルギー 662kcal
・たんぱく質 63.4g
・脂質 42g
・炭水化物 41.5g
・食塩相当量 2.9g
(推定値)



栄養管理室 調理棟長
久野 寛貴

POINT 3
形態展開
HYBRID対応

POINT 3
形態展開
HYBRID対応

- ミキサーからムース/ソフト
への展開が簡単
- 個別の栄養添加が容易に可能



POINT 4
簡単
便利

■ 2週間の栄養調整献立があります
■ 非常時の備蓄にも最適



POINT 4
学食分類区分
[区分1j]から[区分2-1,2-2]に対応

CHECK!!
手間いらずでミキサー食がソフト食
にも早変わり対応

ハイブリッドミキサー食はミキサーだけでなく、簡単な調整でソフト食へ形態展開が可能です。そのため幅広い症状の方に対応できます。また、個人の栄養状況に合わせて栄養価の管理をした場合にも流動性がある為、スムーズな調整が可能です。



区分	UPF	食料品	加工食品	加工食品	加工食品	加工食品	加工食品	加工食品	加工食品
1	1.1	1.2	1.3	1.4	1.5	1.6	1.7	1.8	1.9
2	2.1	2.2	2.3	2.4	2.5	2.6	2.7	2.8	2.9
3	3.1	3.2	3.3	3.4	3.5	3.6	3.7	3.8	3.9
4	4.1	4.2	4.3	4.4	4.5	4.6	4.7	4.8	4.9

POINT 5
食事提供の手間もコストも劇的に改善する
和・洋・中の豊富なメニュー

CHECK!! 主要7品目に合わせるソース次第で、和・洋・中のメニューが簡単に出来上がります。副菜とスープも15品目以上あり、献立を考える手間なく、おいしい食事が提供できます。



POINT 6
解決と盛り付けだけで簡単に食事提供

ハイブリッドミキサー食は完全調理済み食品のため、解凍して盛り付けるだけでいつでも誰でも簡単に食事提供ができます。食材の準備や下処理、調理さらにはミキサーまで行う手間が一切省け、時間やコストを大幅に削減しながら、おいしく栄養管理された食事をお届けできます。

1 週間の献立表

朝	昼	夜	
1	厚揚げ玉子 さつまいもの日食 人参の漬物	豚肉ソテー 豚肉の漬物 ポテトトマトスープ	豆腐ステーキ 厚揚げの漬物 トマトサラダ
2	薄皮豆腐 厚皮豆腐 枝豆系	ポークチャップ フロコリアーのお返し 厚皮豆腐 八丁味噌クリームスープ	チーズオムレツ 厚皮豆腐の漬物 ひじきサラダ
3	大豆系 フロコリアーのお返し トマトサラダ	鶏肉の揚げ焼き 豆腐の漬物 人参の漬物 ネオソープコンソメ	芋煮玉子 人参の漬物 枝豆系
4	卵とじ 厚皮豆腐の漬物 ひじき系	白身魚のみぞれあん 人参の漬物 ほうれん草のお返し	餅巻豆腐 人参の漬物 さつまいも白飯スープ
5	スクランブルエッグ トマトサラダ フロコリアーのお返し	味噌カツ 大根の漬物 枝豆系	豚の味噌あん 人参の漬物 八丁味噌クリームスープ
6	炒り卵 厚皮豆腐の漬物 人参の漬物	鶏肉の味噌あん 大豆系 コンソメ	豆腐の味噌かけ さつまいもの日食 ポテトサラダ
7	オムレツ トマトサラダ オネオネベコンスープ	白身魚のみぞれあん 人参の漬物 さつまいも白飯スープ	厚皮豆腐の漬物 人参の漬物 さつまいも白飯スープ

満足セット	3食で1人1日分
1,350円(税込)	1,350円(税込)
350円	350円
500円	500円
500円	500円