



C O R P O R A T E P R O F I L E

会社概要



社名	エームサービス株式会社	事業内容	○ 企業（オフィス・工場・寮など）における フード及びサポートサービス
英文社名	AIM SERVICES CO., LTD.		○ 病院・高齢者施設などにおける フード及びサポートサービス
本社所在地	〒107-0052 東京都港区赤坂2丁目23番1号 アークヒルズフロントタワー		○ 会議・研修施設・保養所などにおける フード及びサポートサービス
電話	(03)6234-7500		○ 学校・学生寮などにおける フード及びサポートサービス
代表者	代表取締役社長 小谷 周		○ スポーツ施設・エンターテインメント施設 などにおけるフード及びサポートサービス
会社設立	1976年5月6日		○ 職域食堂・ホテル内飲食施設などにおける フード及びサポートサービス
資本金	1,000百万円		○ オフィスコーヒー、給茶機・ウォーター サービス、飲料ケータリング
主要株主	三井物産株式会社 アラマークグループ		○ 飲食施設設計サポート、清掃、施設管理などの トータルサービス
連結売上高	161,297百万円（2021年3月期）		
連結従業員数	正社員 8,338名 全社員 44,138名（2021年3月末日現在）		

企業理念

優れた品質のサービスを
効率よく提供することにより、
お客様の満足、
従業員の幸福、
会社の成長を実現します。

CONTENTS

会社概要	2	研修・保養・宿泊施設	10	私たちのおもい	20
ビジネスパートナー・グループ会社	3	職域食堂・ホテル内飲食施設	11	安全安心の徹底	22
		スポーツトレーニング施設／		人財の育成	23
ごあいさつ	4	国際競技会・競技スポーツ	12	顧客満足の追求	24
		受託実績	13	健康経営の支援	25
事業概要	5	スタジアム／エンターテインメント施設	14		
オフィス・工場	6	学校	15	SDGsへの取り組み	26
病院／高齢者施設	8	カフェ／コンビニエンスストア／売店	16	沿革	27
		総務・庶務アウトソーシング	17		
		オフィスドリンクサービス	18		



三井物産 日本を代表する総合商社

「360° business innovation.」をコーポレートスローガンに掲げ、ビジネスの革新を進めるグローバル総合力企業。金属、機械・インフラ、化学品、エネルギー、生活産業、次世代・機能推進などの各分野において、全世界に広がる営業拠点とネットワーク、情報力などを活かし、多種多様な商品販売とそれを支えるロジスティクス、ファイナンス、さらには国際的なプロジェクト案件の構築など、各種事業を多角的に展開しています。

社名	三井物産株式会社
本店所在地	東京都千代田区大手町一丁目2番1号
会社設立	1947年
従業員数	5,587名(2021年3月末日現在)
売上高	8兆0,102億円(2021年3月期)



アラマーク 米国大手のサービスマネジメント会社

創設以来のビジネスパートナー。米国の大手サービスマネジメント会社で、業界のリーディングカンパニー。信頼・サービス・価値創造、そしてお客様とのパートナーシップを企業理念に、世界19カ国のあらゆる施設やオリンピック・パラリンピックなどの世界的スポーツイベントにおいて、約27万人の従業員が飲食・その他サポートサービスを提供しています。

社名	ARAMARK SERVICES INC
本社所在地	2400 Market Street Philadelphia, PA 19103
会社設立	1959年(1994年現社名に変更)
従業員数	約270,000名
売上高	約128億ドル(2020年10月2日時点) 約1兆3,511億円 ※ 2020年10月2日TTM @¥105.56



メフォス 安全・安心で真心のこもった食事とサービスを提供するグループ会社

学校・保育園・福祉施設・病院などの幅広い領域で食事を提供。1962年創業のパイオニアとして地域に寄り添い、「食事は命 食事は絆 果たそう我らの尊い使命」を胸に真心をこめたサービスを提供しています。

社名	株式会社メフォス
本社所在地	東京都港区赤坂2丁目23番1号

その他のグループ会社

- **ユア キッチン サービス株式会社**
食材の仕入れ・調達および販売
- **グリーンサービス株式会社**
コーヒー焙煎・お茶のブレンド・パッケージおよび販売
- **フレンドリーエーム株式会社(特例子会社)**
エームグループで雇用する障がい者の採用・教育・配属
- **アラマーク ユニフォームサービス ジャパン株式会社**
ユニフォームのレンタル・販売およびクリーニングサービス

社会に貢献する “ホスピタリティサービス・カンパニー”を目指して

エームサービスは、1976年に三井グループと米国アラマーク社の合併による給食事業会社として設立され、以来、社会情勢やニーズの変化に応え、優れた品質のサービスを効率よく提供することで、お客様に支えられ成長してまいりました。オフィス・工場から始まった事業領域は、病院・高齢者向け施設、学校、会議・研修施設、スタジアム・エンターテインメント施設におけるフード&サポートサービスやリフレッシュメントサービスまで拡がり、食の提供から、食を通じたホスピタリティを提供する企業へと発展。今日では、グループ全体で全国約3,900カ所の施設において、1日約130万食の食事やサービスをご提供するに至っています。

昨今、事業を取り巻く社会環境がめまぐるしく変わる中、新型コロナウイルス感染症の影響は大きく、当社も自社の在り方を改めて見つめ直す機会を得ました。日々懸命に対応をされている医療従事者の方々をはじめ、「食」はあらゆる人々の活動の源であり、大切な役割を担います。社会・生活関連のサービスインフラ企業として、いかなる時も止まることなく社会活動を支える、その責任の重さを再認識した次第です。

今後はポストコロナも見据え、より付加価値の高い「食とホスピタリティ」の創出を念頭に、ICTを活用した健康経営支援や地域との連携、スポーツ分野におけるアスリートへのサポートなどの取り組みを積極的に進めていきます。同時に、人材不足への対応や地球環境への配慮を含めた持続可能な社会の実現など、お客様のニーズが多様化・深化する中で、個々の課題に真摯に向き合い、皆さまのかけがえのないパートナーとして、共に「変化と革新」に挑戦してまいります。

当社の従業員一人ひとりが、ブランドコンセプトである「*Touch your heart* ～“ありがとう”の数だけ、私たちがいる～」を胸に、今できることを着実に実行し、社会に貢献できる“ホスピタリティサービス・カンパニー”を目指してまいります。

代表取締役社長
小谷 周



さまざまな場面で、多くの人に ホスピタリティあふれるサービスを。

エームサービスでは、40年以上の実績と蓄積されたノウハウを基に、お客様の事業形態や施設の規模、ニーズに応じた新しい価値を創出し、全てのお客様にご満足いただけるサービスを追求しています。

また、施設ごとの運営にあたっては、全国に事業拠点を設け、きめ細やかなバックアップ体制を確立しています。





オフィス・工場



おいしく楽しく快適な食空間で、
お客様の健康を応援します。

旬の食材や地域性を生かしたオリジナルレシピは約5,000種類。お客様の
活力や楽しみにつながる食事の提供をベースに、クライアント様の捉える健康
課題にも個別に対応してまいります。

男女・年齢を問わず満足できる食堂

社員食堂の開設にあたり、近隣の飲食施設やコンビニエンスストア
など、昼食事情を調査。外部環境に加え、お客様のプロフィールに
合わせて利便性と快適性を追求した食堂のスタイルやメニューを
プランニングします。嗜好に合わせて選べるセットメニューや、バラ
エティに富んだバイキングスタイルのデリなど、最適な食堂をつ
くり上げます。



多様な用途に対応する食空間

施設の有効活用の観点から、さまざまな利
用シーンを想定したレイアウトと機能を備え
た食堂やカフェを提案します。例えば昼食時
間外の空間活用のご要望に対しては、食堂
の一面に会議や打ち合わせ、パーティーにも
使えるスペースを設けるなど、当社の施設専
門部署がサポートします。また、コミュニケー
ションの場として利用できるように、懇親会
やイベントなどの運営にも対応します。



豊かな食体験を提供

お客様の満足度向上と食堂の利用促進を目指し、幅広いメニューやイベントプログラムをご用意しています。トレンドや旬の食材はもちろん、地域連携や和食文化の継承などのテーマを取り入れ、毎日の食に彩りを添えます。



継続的なパートナーシップの構築

顧客満足度調査を通じて、お客様の潜在的なニーズの発掘、運営課題の抽出に努めています。お客様の「食」に対する価値観や嗜好性、ライフスタイルを調査する「CSS: Customer Satisfaction Survey」と、窓口となるクライアント様の当社の事業所運営への満足度を総合的に評価する「CLSS: Client Satisfaction Survey」の2種類の調査を実施し、継続的な改善に活用しています。



食堂を通じた健康サポート

食堂を利用されるお客様やそのご家族に、気軽に「食や健康」に関心を持っていただけるよう「食と健康のプロ」である栄養士が中心となって、ヘルシーメニューの提供や各種セミナー、ワークショップなどを開催しています。また、従業員の健康の維持増進のための個別指導のご要望についても、食生活の改善ポイントのアドバイスから特定保健指導まで、ニーズに合わせてサポートを行っています。 [健康経営の支援](#)（詳細 → p25）





病院／ 高齢者施設



安全安心な食の提供で、
「選ばれる病院/高齢者施設づくり」を
サポートします。

病院の食事は治療の一環であり、高齢者施設の食事は元気の源です。病院では「適温適時」「選択食」を含む付加価値の提供、高齢者施設では身体能力・嗜好性を考慮した食事の提供を目指しています。

均質で安定した調理体制

医療や福祉を取り巻く環境の変化に応じ、新しいシステムを取り入れ、食事の質の向上とサービスの効率化を図っています。

調理者の技術や経験によらず均質な食事を提供できるようにレシピ(作業手順)と調理システムを完備。さらに、人財の教育・研修を徹底することにより、高品質で安定したサービスを実現しています。



バラエティ豊かで質の高い食事メニュー

日々しっかりと食事をとることは、体と心の健康にとって重要な意味を持ちます。医療や福祉において一人ひとりのクオリティ・オブ・ライフ(QOL)が重視されるなか、治療の一環となる質の高い治療食や四季折々の行事食をはじめ、咀嚼機能の低下した方向けのやわらか食・嚥下食まで、こだわりのレシピと調理法で提供しています。



やわらか食



嚥下食



クリスマスのメニュー(一例)



正月のメニュー(一例)

高い専門性を持ったスペシャリストの育成

スーパーバイザーを各地域に配置して、専門的な見地から事業所のメニューのカスタマイズや作業工程の改善などをサポートしています。また、調理師や栄養士の専門性の向上を目的として、「治療食」や「嚥下食」をテーマにした勉強会やプロジェクトを実施し、知識や技能の指導を行っています。



まごころみいる[®]

「まごころみいる」は高齢者の嗜好・栄養管理に配慮した加工食品シリーズです。2011年より食品メーカーと共に開発をはじめ、現在では、食べやすくやさしい味の主菜や副菜を約70種類揃えています。朝食に「時間をかけて調理した料理」を加えるなど、メニューの幅を広げることが可能になります。また、平常時にも使用できる「まごころみいる」を非常食として活用することにより、備蓄スペースの確保と賞味期限切れの負担を軽減します(循環型備蓄)。



全国のネットワークを生かした非常時供給体制 (BCP)

自然災害・事故などが発生した場合に被災地への食材供給を確保するために、全国の拠点で物流を管理しています。被害状況に応じて、拠点間で連携して食材供給を行い、地域の協力会社や各地からの特別便を手配することで、365日運営する施設においても速やかな対応が可能です。



施設内の飲食サービス全般を提供

食堂運営で培ったノウハウや他事業の強みを生かし、職員・外来レストランでの食事提供や売店・カフェの運営をワンストップで提供しています。





研修・保養 宿泊施設



会議・研修管理・飲食提供に加えて、
保養利用を含む宿泊施設での複合
サービスを提供します。

会議・研修施設においては、郊外型から都市型まで、ご利用様が研修プログラムに専念できる最良の環境をコーディネート。また、当社栄養士による健康セミナーや食育講座などの研修プログラムも実施します。

多種多様な施設管理ニーズに対応

飲食関連の業務にとどまらず、施設管理にかかわる業務を
トータルに受託可能。お客様のニーズに合わせて多様な
サービスを提供します。

- フロント・受付
- カンファレンスコーディネート
- リフレッシュメントサービス
- 日常清掃
- リネンサプライ
- 衛生管理業務
- 定期清掃
- 設備保守点検
- 健康セミナーなど
研修プログラムの支援

複合施設として 高付加価値サービスの提供

多彩なメニューの中から研修内容やご利用者様の特性など
を踏まえた食事プランの提案、懇親会やパーティーなどの交
流の場をサポートします。

研修施設としてだけでなく、保養や宿泊利用に適したプ
ランやサービスも提供。また、健康セミナーや食育講座などの
研修プログラムや、お客様のニーズに応じたさまざまなイベ
ントを開催し、複合施設として最大限に活用いただけるよう
にコーディネートします。





職域食堂・ ホテル内飲食施設



訪れるお客様に満足いただける
「食」とサービスを追求します。

「食」へのこだわりが高まるなか、オフィスビル内の職域食堂、ホテル内の飲食施設などでは、クオリティの高い「食」と「空間」が求められています。施設のニーズに応じて、お客様を満足させる味とサービスをお約束します。

オフィスビル内の職域食堂

オフィスビルごとの特性に応じて、時間帯で異なるニーズを反映した店舗をプロデュースします。

ランチ・ディナーはもちろんのこと、レストランやカフェも運営しています。

旬な食材の提供や季節に応じたイベントを実施することによりお客様の満足度を追求します。



ホテル内飲食施設

ホテルのビュッフェレストラン、宴会場、喫茶ラウンジなど、多様な運営に対応します。

コンセプトやニーズに応じて、料理はもちろんのこと、厨房設備や施設空間デザインの提案もします。

クオリティの高い「食」と「空間」をお楽しみください。





スポーツトレーニング施設／ 国際競技会・競技スポーツ

世界基準の豊富な実績と
高い専門性をもって
きめ細やかに対応します。

世界が注目するスポーツイベントや国際会議などにおいて、コンサルティングから運営まで中心的な役割を果たしてきた米国アラマーク社。当社はその確かなノウハウを吸収し、アスリートやVIP、スタッフの食事などを提供しています。

フードサービスを通じてアスリートの成長と活躍を応援

日本のトップレベルのアスリートが国際競技力を高めるための総合トレーニング施設で、宿泊施設における食事・栄養管理サービス、フロント業務、客室・清掃業務と、屋内トレーニング施設の受付業務を受託しています。国内外のスポーツイベントや関連施設での食事提供やアスリートの食事指導といった実績に加え、給食から外食まで多様なフードサービスのノウハウをもとに、パフォーマンスの向上やコンディショニングに配慮したメニューを提案しています。また、リラックスして食事をとれるように、イベントや食空間の提案も行い、好評を得ています。



選手のベストコンディションを作るための
バランスの良い食事



多品目の野菜が並ぶサラダバイキング



測定値をもとに栄養士が食事の注意点をアドバイス

スポーツ栄養サポート

約50の企業や団体、学校のスポーツ栄養サポート業務を受託し、ラグビーや陸上、バレーボール、野球などさまざまな競技での実績があります。食堂や寮での日々の食事提供だけでなく、チーム全体への栄養アドバイスも行っており、選手・スタッフへの栄養セミナーをはじめ、遠征先での食事の選び方、スポーツドリンクの調合など、目的に応じた体験型講習も実施しています。



受託実績

国際競技大会

第12回 アジア競技大会 (1994年／広島)

第6回 世界少年野球大会 (1995年／岐阜)

第26回 オリンピック夏季競技大会 (1996年／アトランタ) ※

第18回 オリンピック冬季競技大会 (1998年／長野)

第7回 パラリンピック冬季競技大会 (1998年／長野)

第16回 コモンウェルス競技大会 (1998年／クアラルンプール)

第13回 アジア競技大会 (1998年／バンコク)

第27回 オリンピック夏季競技大会 (2000年／シドニー) ※

2002 FIFAワールドカップ 日本組織委員会より
フードサービス管理業務を受託 (2002年／日本)

第28回 オリンピック夏季競技大会 (2004年／アテネ) ※

2005年 スペシャルオリンピックス冬季世界大会 (2005年／長野)

2005年 FISA世界ボート選手権大会 (2005年／岐阜)

2007年 ユニバーサル技能五輪国際大会 (2007年／静岡)

第29回 オリンピック夏季競技大会 (2008年／北京) ※

第16回 アジア競技大会 (2010年／広州) ※

第30回 オリンピック夏季競技大会 (2012年／ロンドン) ※

第22回 オリンピック冬季競技大会 (2014年／ソチ)

第23回 オリンピック冬季競技大会 (2018年／平昌)

ラグビーワールドカップ2019組織委員会より
ケータリング計画策定支援および運営支援業務を受託
(2019年／日本)

トレーニング施設

国立スポーツ科学センター (2008年～／東京)

味の素ナショナルトレーニングセンター (2008年～／東京)

調理師帯同

2006 FIFAワールドカップ アジア地区一次予選
(2004年／シンガポール、インド、オマーン)

AFC アジアカップ (2004年／中国)

2006 FIFAワールドカップ アジア地区最終予選
(2005年／イラン、バーレーン、タイ)

2006 FIFAワールドカップ 本大会 (2006年／ドイツ)

AFC アジアカップ (2007年／インドネシア、マレーシア、タイ、ベトナム)

2010 FIFAワールドカップ 本大会 (2010年／南アフリカ)

AFC アジアカップ (2011年／カタール)

国際会議・EXPO

APECアジア太平洋経済協力会議 (1995年／大阪)

九州・沖縄サミット (2000年／沖縄)

2005年 日本国際博覧会 (2005年／愛知)

※アラマーク社受託業務の運営サポート

スポーツ支援

秩父宮賜杯 全日本大学駅伝対校選手権大会を支援 (2020年～)

パラアスリート 村岡桃佳選手を支援 (2021年～)



スタジアム／ エンターテインメント施設



エンターテインメント施設の
「食」と「空間」をトータルに
プロデュースします。

豊富な実績に裏づけられた総合力で、各種スタジアムやアリーナなどのエンターテインメント施設の運営に幅広く対応。多様なニーズに応じて「食」の枠にとどまらないカスタムメイドのサービスを提供します。

フードが生み出すエンターテインメント

スタジアムで活躍する選手の好みや出身地にちなんだ「選手プロデュースメニュー」や地域の食材を使用した「地産地消メニュー」など、ユニークなメニューを定期的に入れ替えて提供することで、来場者を飽きさせず、リピーターを増やす工夫を行っています。



スタジアム内の売店

訪れる楽しみをつくるオリジナル企画

お客様に楽しんで何度も足を運んでいただくために、各種イベントやプログラムなどの仕掛けをご用意し、ファンサービスを行っています。

その一例が、球団と一緒にスタジアムを盛り上げるパフォーマンス「CC ダンス」。5回裏終了後に、場内の売り子が一斉にスタンドで踊ります。今では小さいお子様からご年配の方までが、一緒に踊る名物企画になっています。



CC ダンス

笑顔がサービスの原点

お客様に心から楽しんでいただくためには、スタッフが最高の笑顔でおもてなしができる環境を整えることも大切です。当社では、一丸となって事業所を作り上げることでチームワークを醸成し、常により良いサービスを追求しています。いつでもお客様とスタッフの笑顔であふれる施設運営を目指します。



笑顔があふれるスタッフ



学校



充実したキャンパスライフを
「食」と「空間」からサポートします。

流行に敏感な学生が楽しめる、バラエティに富んだ食事と快適なコミュニケーションスペースを提案します。ニーズの高いカフェや売店も設置して、キャンパスの魅力向上を図ります。

選べて組み合わせられるメニュー

定食や麺類、カレー、丼などの定番メニューに加え、サラダや小鉢といったサイドメニュー、焼きたてパンを提供。定番メニューとサイドメニューの組み合わせで、さまざまなニーズに対応できるラインアップを揃えています。



人気の焼きたてパンも豊富に

健康に配慮したメニューの提供

メニューには栄養価を表示して、健康や美容に意識を持つ学生や教職員の方々に配慮しています。また、集中力や記憶力を高めるためにも重要と言われる朝食も提供することで、食から学業をサポートしています。



学生の健康をサポート

内装から備品まで選び抜く施設デザイン

厨房・ダイニングホールの企画・設計コンサルティングから、家具・食器の選定まで対応します。商品の陳列においても、学生に楽しんでいただけるスペースづくりを目指し、工夫を凝らしています。



選ぶのが楽しい商品陳列



カフェ／ コンビニエンスストア／ 売店

いつでも気軽に利用できる
快適空間を提供します。

ドリンクや軽食を提供するカフェや品揃え豊富な売店など、設置スペースやメニューのご要望に応じてカスタマイズします。ブランドのライセンス店から自社ブランド店まで幅広いラインアップで施設の付加価値向上を目指します。



スターバックス®（当社ライセンス提携先）

スターバックス コーヒー ジャパン 株式会社とライセンス契約を締結。スターバックスの店舗を当社が運営することにより、施設を利用する方に喜ばれる環境づくりをサポートします。商品は、一般店舗と同じラインアップ。会議でのポットサービスやフード事前予約、ギフトなども承ります。



一般店舗と同じ商品ラインアップ

当社オリジナルカフェ

自社焙煎のスペシャルティコーヒーなどのドリンクに加えて、軽食やお弁当、ホットミールなどのフードメニューも取り揃えた複合的なカフェです。「施設内に食堂の設置が難しい」「ドリンクのみの店舗がほしい」など、ご要望に合わせてカスタマイズしたカフェを提案します。



オリジナルカフェ

セブン-イレブン（当社と業務提携）

株式会社セブン-イレブン・ジャパンとの業務提携に基づいて、セブン-イレブン店舗を当社スタッフが運営。セブン-イレブンの充実した品揃え・店舗機能と当社サービスを融合させて、クライアント様の施設を利用するすべての方の快適性・利便性を高めます。



利便性の高い立地での店舗展開



総務・庶務 アウトソーシング

オフィスでの日常業務を
きめ細かくサポートします。

クライアント様がコアビジネスに特化・集中しやすい環境づくりを総務・庶務業務の面からサポートします。受付・代表電話の取り次ぎ、メールのデリバリー、会議室のセッティングやケータリングなどのサービスにも対応します。



受付対応

● 来客対応

大切なお客様を受付にてご対応します。会議室へのご案内やご担当者様へのお取り次ぎなど、ご要望に合わせてご案内します。

● 会議室予約・管理

会議室の予約や管理をはじめ、研修や会議など人数やシチュエーションに合わせたレイアウトや必要な備品の管理などをお手伝いします。

● 電話交換業務

大切なお客様からの代表電話をお受けし、お問い合わせの内容に応じてご担当者様にお取り次ぎします。



メール&ドキュメントサービス

メール管理業務に関する基礎知識とマナー教育を受けたスタッフを配属します。クライアント様と入念な打ち合わせを行い、最適な管理支援体制をご提案しながら、郵便物や配送物、書類などを安全に的確に取り扱います。



その他サービス一覧

- フード&パントリーサービス（会議室ケータリング、従業員朝食・昼食・スナックワゴンサービス、館内リフレッシュメントサービス）
- ファシリティサービス（会議室セッティング、オーディオやPC、カンファレンス用機器セットアップ 他）
- セキュリティサービス（入室カード管理）
- 購買（文具購入・補充、自動販売機管理 他）
- 社内コンシェルジュサービス（業務代行）



オフィスドリンク サービス

オフィスのリフレッシュ空間に
確かな品質で憩いと安らぎを
提供します。

全国5万カ所に、コーヒーサーバーや給茶機、ウォーターサーバーを導入。自社焙煎のコーヒー豆をはじめ豊富なドリンクを揃え、リラックス効果やコミュニケーションを促進するスペースづくりをお手伝いします。



コーヒーサービス

自社焙煎コーヒーをはじめとするハイ
クオリティなオフィスコーヒーや、本格
的なエスプレッソを手軽に楽しめる一
杯どりのコーヒーシステムなど、お客
様のニーズやオフィス環境に合わせたサ
ービスを提案します。



オリジナルブランド「FRESH BREW」



自家焙煎だから提供できる鮮度の高いコーヒー豆

[+] IN FOCUS

オリジナルブランド
「FRESH BREW®」

“特別な一杯”をあなたのワークプレイスに。

FRESH BREWは、いつでも挽きたて、淹れたてのコーヒーのおいしさをオフィスにお届けします。鮮度の高い豆、高機能のコーヒーマシンでカフェの雰囲気を演出する当社のオリジナルブランドです。

給茶機サービス

お茶に限らずバラエティ豊かな飲料メ
ニューの中からお客様のニーズに合っ
た給茶機を提供します。給茶機の販
売、リース、レンタル、メンテナンスやア
フターサービスまで一貫したサービス
を提供します。



香りの高い本格的なお茶が楽しめます



冷茶も楽しめる「銘茶フレッシュ」

トレーサビリティーのとれた高品質で新鮮なコーヒー

自社焙煎工場で、商品企画からコーヒー豆の調達・仕入れ・ブレンド・焙煎・包装・出荷までを全て行っています。ビジネスパートナーである三井物産株式会社のグローバルネットワークを生かし、生産国で直接調達したコーヒー豆を、当社の珈琲鑑定士（クラシフィカドール）※によりさらに厳選することで、「高品質な豆」を「適切に焙煎」し「新鮮なうちに」出荷します。自社焙煎工場を持つからこそ実現できる、クオリティの高いコーヒーをお客様にお届けします。

※ 珈琲鑑定士（クラシフィカドール）：ブラジルの資格制度で、コーヒー豆の商業上の知識・格付けをするための知識・ブレンド技術を身に付けた者が取得できる。



カップリングやテスト焙煎が体験できるスペース「8M COFFEE LABO」



職人の手で焙煎された「高品質のコーヒー豆」



こだわりの味と香りをオフィスでも

レインフォレスト・アライアンス Chain of Custody認証の取得

当社100%子会社であるグリーンサービス株式会社の千葉工場において、レインフォレスト・アライアンスCoC認証を取得。これにより、レインフォレスト・アライアンス認証を受けた農園からのコーヒー豆が、「生産・流通・加工」の過程においても適切に管理され、消費者へ確実に届く仕組みを確立しました。



当社はレインフォレスト・アライアンス認証の商品を取り扱うことで持続可能な社会に貢献してまいります。

オフィスドリンクサービスについて
詳しくはホームページをご覧ください。

<https://www.refreshment.jp/>



昨日、何を食べたか。

今日、何を食べるか。

明日、何を食べたいか。

「食」から日本の

食べることは生きること。豊かな暮らしを彩っていくこと。健康な体を育んでいくこと。

「食」は、生活の根幹を支える重要な要素の一つです。

あらゆる世代の方に、あらゆる場面で「食」を提供しているエームサービスは、
これからも日本の健やかで豊かな未来を支える活動に取り組んでいきます。

1

健やかな心と身体を育む安全安心な「食」

安全安心な「食」を
毎日届けたい。

毎日の食が安全・安心であることが
私たちの一番の使命です。そのために社員一人ひとりが
守り続けるおもいがあります。

- 安全安心の徹底 (詳細 → p22)
- 人財の育成 (詳細 → p23)

私たちの3つのおもい



未来を支えます。



2

食べることの価値を伝える
豊かで健康な「食」

ライフステージにあった
豊かな「食」と「健康」の関係を
構築したい。

人生それぞれの世代で食べてほしい食事があります。
私たちは食を通してすべての世代の方の
豊かで健康的な生活を応援します。

- ライフステージに応じた食育活動
- 顧客満足の追求 (詳細 → p24)

3

日本の未来へつなぐ「食」

高齢化社会の日本の未来へ。
適切な「食生活」を提供したい。

テーマは高齢化が進む日本の「健康寿命の延伸」。
「食」の提供を通じて日本の未来に貢献します。



- 健康経営の支援 (詳細 → p25)

安全安心の徹底

お客様の食生活の一端を担う企業として
安全安心なサービスを提供します。

安全安心なサービスを提供するために、仕入から物流、調理・提供までをカバーする安全衛生管理体制を構築するとともに、災害や食品事故の発生など危機管理への備えを強化しています。



安全衛生管理体制

サービスの品質を管理する組織として、運営・品質管理本部を置き、そのもとで仕入物流・安全衛生部門とメニューやサービスの開発部門を一元管理しています。食材の仕入れから調理・提供までの全工程の情報を集約し、継続的に施策を講じることにより、食の安全性の確保、メニュー内容の充実、サービスレベルの向上を実現しています。

さらにHACCPに沿った衛生管理の制度化に対応し、セーフティアンドサニテーションマニュアルの改定を実施。運営・品質管理本部と関係部署による品質委員会を定期的に開催し、品質に関する情報共有や強化策の方針を決定し、早期の課題解決につなげています。

仕入・物流・調理における取り組み

当社では、お客様に1日約130万食を提供しています。多くのお客様に提供する食事の安全性を確保するため、独自の品質管理基準を定めて、厳正な安全衛生管理を実施。また、トレーサ

ビリティ向上を目指して、事業所における保管・調理・提供までの全ての工程で管理点を定め、チェックすることでさらなる食の安全を追求しています。

仕入れ



原産地における取り組み

- 現地確認

取引先協力会社における取り組み

- 工場立入検査
- 商品微生物検査
- 商品規格書の作成

当社安全衛生管理部門と、仕入子会社であるユアキッチン サービス(株)(YKS)が定期的取引先工場の立入検査を行い、安全衛生管理体制やその運用状況について確認しています。各食材の詳細情報をまとめた「商品規格書」を作成し、取引先から事業所まで共有することで、品質管理の平準化や、お客様のお問い合わせに対する迅速・的確な情報開示を実現します。

物流



物流センターにおける取り組み

- 現地立入検査
- 商品抜取検査
(カット野菜のみ)

配送中の温度管理記録や当社とYKSによる現地立入検査を実施し、運用状況や安全衛生管理の確認を徹底しています。

調理・提供



事業所における取り組み

- 現地立入検査
- 従業員自主検査
- 各種研修

事業所での安全衛生管理状況は、地区責任者と品質管理部門が現地立入の上、二重にチェックを行います。また、従業員も食材の消毒手順や加熱の温度・時間などを提供メニューごとに記録することで、安全衛生管理状況を日常業務の中でチェックしています。

1 健やかな心と身体を育む安全安心な「食」

人財の育成

サービスのクオリティは「人」で決まる。
お客様の満足を自ら追求できる人財を育成します。

当社の重要な経営資源は人財です。従業員一人ひとりがお客様の満足を追求しながら成長していくことが、会社の発展につながります。こうした考えのもと、会社の企業理念を十分に理解し、その実現に貢献できる人財の育成に力を注いでいます。



充実した教育・研修体制

職種別・階層別・目的別など、専門的かつ実践的な研修を実施しています。日々の業務に直結するプログラムを整え、受講者の意識向上と当社の強みであるサービスクオリティの維持・向上につなげています。



主な教育・研修制度 (例)

- マネジメント研修各種
事業所実務研修 / 受託事業所責任者研修 など
- 栄養士研修各種
メニュープラン研修 / 基礎栄養セミナー など
- 調理研修各種
調理基礎研修 / 大量調理基礎研修 など

女性活躍推進法に基づく「えるぼし」の認定を取得

女性の活躍推進に関する取り組みの実施状況などが優良な企業として、2017年1月16日付けで厚生労働大臣より「えるぼし」の認定を受けました。この認定には「採用」、「継続就業」、「労働時間等の働き方」、「管理職比率」、「多様なキャリアコース」の5つの評価項目において、当社は全ての評価項目を満たしており、最高評価である「3段階目」を取得しました。



エームサービス株式会社として
認定を受けました

Touch your heart 賞

お客様からの感謝の気持ちを原動力とし、「ここにひびくサービスを提供すること」。当社のブランドコンセプト「**Touch your heart** ~“ありがとう”の数だけ、私たちがいる~」は、従業員のあるべき姿を表しています。従業員のモチベーションと当社のブランド力の向上を目的として、ブランドコンセプトを実践している従業員の表彰制度を設け、毎年約2万名の対象者から特に秀でた約90名を「**Touch your heart** 賞」として表彰しています。



顧客満足の追求

食の充実、そして健康をお届けすることにより、顧客満足の向上を実現します。

食に携わる企業として、お客様が毎日召し上がる食の充実に努めています。当社では専門部署が中心となって、おいしさや楽しさの追求はもちろんのこと、お客様の価値観や社会環境の変化に対応できる効果的なシステムの確立とともに、サービスレベルやマネジメント力の向上にも注力しています。



新たな機能、付加価値の創造

ブランディング&マーケティング

- 市場ニーズや顧客満足度調査の分析・報告
- 優位性のある施策の企画・開発
- 効果的施策の社内外への展開推進
- ブランドに伴う知的財産権の考案・活用・管理



食空間の企画デザイン

- 施設計画のコンサルティング
- 高効率・高機能な施設コンセプト及びデザイン考案
- 厨房やホール備品などのコーディネート
- 販売促進ツール・装飾・ディスプレイの立案・制作



IDS
センター

メニュー開発・指導

- 各種メニューの企画・開発・展開
- 調理技術向上に向けた各種指導
- 新調理システムの現場展開の指導と管理



健康・栄養サポート

- 健康維持に貢献する施策や食事の企画・開発
- 栄養支援及び指導に関する機能向上と展開推進
- 高齢者や咀嚼・嚥下困難者に向けた食事の開発



健康経営の支援

従業員の健康を経営的視点で捉え、健康管理・健康づくりを戦略的に実践していく「健康経営」が注目を集めています。

従業員の健康を維持・向上させていくことは医療費負担の軽減だけでなく、事業における生産性や創造性の向上、さらには企業や組織のイメージの向上にもつながることが期待されています。



健康社食®

健康社食メニュー&レシピ

おいしく健康的な食事を会社から家庭へつなげ、社員食堂から日本を健康にする取り組みです。社員食堂で味わった健康メニューをご家庭でも再現する仕組みで、ご利用者様とご家族の食生活改善のきっかけを与えます。

会社と家庭もおいしい！でつなげよう！



by **aim** エムサービス株式会社 and **おいしい健康**



健康社食アプリの画面イメージ

※「健康社食」はエムサービス株式会社の登録商標です。

健康社食アプリ&コーチ

『健康社食アプリ』は、健診データなどを基に社員食堂のおすすめメニューを提案したり、履歴を基に栄養素の過不足の分析・アドバイスを行います。『健康社食コーチ』では、当社の管理栄養士／栄養士が、食習慣を見直すきっかけづくりや肥満の改善など、健康問題の解決を幅広く支援します。

健康づくりをサポートするヘルシーメニュー企画

COLOR+FUL+DELI (カラフルデリ)®

色とりどりの食材を生かしたおいしくカラフルな料理でご利用者様の健康をサポートします。野菜を中心に仕上げた多種多品目のバランス食は、無理なく楽しく健康について考えるきっかけにつながります。



からだおいしくプロジェクト

当社管理栄養士と調理師がチームを組んで開発した、おいしさと健康に配慮したメニューです。各テーマの説明やメニューのポイントをまとめたリーフレットもご用意しています。



Care 4 you (ケアフォーユー)®

4つの理想的な栄養基準をもつバランスのよいセットメニューで、1日1食から気軽に美味しく始められます。続けることで、体調の変化や食習慣の改善を促します。



HEALTHY NAV. (ヘルシー・ナビ)®

骨強度や血管年齢、ヘモグロビンなどの測定を行い、栄養士によるアドバイスのもと、各テーマに合ったメニューをご提案します。



持続可能な社会の実現に向けて

エームサービスは、これまで企業理念や行動指針を基盤として、社会の情勢やニーズの変化を捉え、付加価値の高いサービスを提供することで、コーポレートスローガンである“「食」から日本の未来を支えます。”を実現してきました。

昨今の働き方改革や人材不足への対応、地球環境への配慮など、ニーズがより多様化・深化する現代社会において、当社の事業活動が及ぼす影響は大きいと認識しています。これらの課題に対応し、持続可能な社会に貢献していくために、2018年12月に「持続可能性に配慮した基本方針」を策定しました。さらに、SDGsへの取り組みを推進することを目的として、2019年12月には事業活動との関係を整理した上で、8つの重点目標を設定しました。

今後も、お客様の健康やクライアント様の健康経営、働き方改革などをサポートしていくとともに、資源の保全や廃棄物・エネルギーの削減に努めながら、お客様と共に持続可能な社会の実現に向けて取り組んでまいります。



沿革

- 1976年 5月** 会社設立 ARA社(現アラマーク社)と技術援助契約を締結
- 11月** 三井物産本社事業所を開設し、給食事業を開始 (写真:①)
- 1978年 12月** 病院における給食事業を開始。日本初の適温適時サービス、選択食、ベッドサイド配膳の実施 (写真:②)
- 1979年 4月** 学校給食(学生食堂)事業を開始
- 1980年 9月** オフィスコピーサービス事業を開始
- 1983年 6月** ARA社と相互協力契約を締結
- 1986年 7月** 東京都の病院給食民間委託第一号受託
- 11月** 社会福祉施設における給食事業を開始
- 1987年 4月** 特別養護老人ホームの給食民間委託国内第一号受託
- 1988年 4月** ユニフォームレンタル事業を開始(アラテックスジャパン(株)、現アラマーク ユニフォームサービス ジャパン(株)設立) (写真:③)
- 1990年 12月** レクリエーション施設におけるフードサービス事業を開始
- 1992年 1月** 研修施設におけるトータルマネジメントサービス事業を開始
- 1994年 10月** スポーツ&エンターテインメント事業を開始
(広島で開催された第12回アジア競技大会の選手村食堂運営業務を実施) (写真:④)
- 1995年 7月** 潰瘍性大腸炎・クローン病患者向け調理済み食品「まんぞく君」通信販売を開始
- 1996年 3月** ファシリティサービス事業を開始
- 4月** 顧客満足度およびサービスレベルの向上のための満足度調査を開始
- 4月** 病院におけるトータルマネジメントサービス(食事、清掃、医療事務など)を開始
- 11月** リネンサプライ事業を開始(日商リネンサプライ(株)の株式50%取得)
- 1998年 2月** 第18回オリンピック冬季競技大会(長野)および
第7回パラリンピック冬季競技大会(長野)の選手村食堂運営業務を実施
- 1999年 7月** 三井不動産の子会社、(株)エム・エフ・フードサービスの全株式取得((株)季膳房)
- 2000年 7月** 九州・沖縄サミット警備の警察官用仮設宿泊施設におけるフードサービス業務受託
- 2002年 5月** 仕入管理部門を子会社化し、ユア キッチン サービス(株)設立
- 6月** 2002FIFAワールドカップ日本組織委員会より受託したフードサービス全般管理業務運営
- 7月** 給食事業を営む(株)メフォスを連結子会社化
- 2004年 3月** 給食業界初となる特例子会社フレンドリーエーム(株)を設立
- 2005年 12月** オフィスコピー・給茶サービス事業の(株)やまと他連結子会社3社の全株式を取得
- 2007年 4月** 日本初のPFI方式による刑事施設における給食など収容関連サービスを開始 (写真:⑤)
- 9月** スターバックス コーヒー ジャパン(株)とライセンス契約を締結
- 2008年 1月** ナショナルトレーニングセンターにおける栄養管理食堂業務受託
- 12月** (株)広島東洋カープと国内初となる球場内の
フードサービス包括運営に関する業務委託契約を締結
- 2009年 5月** (株)セブン-イレブン・ジャパンと閉鎖商圏における業務提携基本契約を締結
- 2010年 5月** 日本初となる既存刑事施設の民間委託事業を三井物産などと協業して受託
- 2013年 7月** 早稲田大学スポーツ栄養研究所へ共同研究者として参画
- 2015年 4月** 地域別給食業務受託子会社4社を1社に合併(エームサービスジャパン株式会社)
- 7月** 仙台うみの杜水族館の飲食・物販サービスを開始 (写真:⑥)
- 12月** 挽きたて、淹れたてのコーヒーを楽しめる新ブランド「FRESH BREW」を立ち上げ
- 2016年 4月** 公益財団法人日本陸上競技連盟が認定する
「ダイヤモンドアスリート」へのスポーツ栄養サポート業務受託
- 5月** 宮崎県と連携に関する基本協定を締結
- 2017年 3月** 宮城県と連携に関する基本協定を締結
- 2018年 3月** 給食業界初のMSC/ASC CoC認証を取得
- 3月** 秋田県と連携に関する基本協定を締結
- 10月** 社員食堂を通じて企業の健康経営を支援する「健康社食」サービスの実証実験を開始
- 2019年 9月** ラグビーワールドカップ2019組織委員会より受託したケータリング計画策定支援
および運営支援業務を実施



①



②



③



④



⑤



⑥



Touch your heart

～“ありがとう”の数だけ、私たちがいる～

エームサービス株式会社

〒107-0052

東京都港区赤坂2-23-1 アークヒルズフロントタワー

Tel. 03-6234-7500

www.aimservices.co.jp