



Corporate Profile



社名	エームサービス株式会社	会社設立	1976年5月6日
英文社名	AIM SERVICES CO., LTD.	資本金	100百万円
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	株主	三井物産株式会社
電話	(03)6234-7500	連結売上高	191,788百万円(2024年3月期)
代表者	代表取締役社長 小谷 周	連結従業員数	正社員 8,817名 全社員 44,730名(2024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	オフィスドリンクサービス	13	安全安心の徹底	21
株主・グループ会社・ビジネスパートナー	3	キャンパス・学生食堂	14	人財の育成	22
ごあいさつ	4	会議・研修施設・保養所	15	顧客満足の追求	23
事業概要	5	ホテル内飲食施設／職域食堂	16	健康づくりの支援	24
社員食堂・社員寮	6	スタジアム／エンターテインメント施設	17	沿革	25
病院・高齢者施設	8	アスリートへのスポーツ栄養 サポート・食事提供	18	サステナビリティの考え方	26
カフェ／コンビニエンスストア／売店	10	私たちのおもい	20	エームサービス×SDGs	27
オフィスサービスマネジメント	12				

株主



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1丁目2番1号
会社設立	1947年
従業員数	5,419名(2024年3月末日現在)
売上高	13兆3,249億円(2024年3月期)

グループ会社



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 アークヒルズフロントタワー

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、「食に想いを。人にぬくもりを。」を胸に真心をこめたサービスを提供しています。

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

フレンドリーエム株式会社(特例子会社)
エ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

ビジネスパートナー

アラマーク 米国の大手サービスマネジメント会社

設立以来のビジネスパートナー。米国を中心に世界15カ国で事業を展開する給食・ファシリティマネジメント・ユニフォームサービス事業者

社名	Aramark(アラマーク社)
本社所在地	米国 ペンシルベニア州 フィラデルフィア
会社設立	1959年
従業員数	約262,000名

社会に貢献する “ホスピタリティサービス・カンパニー”として

エームサービスは、1976年に三井物産株式会社と米国のサービスマネジメント大手アラマーク社を含む企業グループ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ることで、お客様に支えられ成長してまいりました。事業領域は、オフィス・工場から、病院・高齢者施設、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、食を通じたホスピタリティを提供する企業へと発展。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。

この間、社会・生活関連のサービスインフラ企業として、その責任の重さを念頭に、いかなる時も止まることなく社会活動を支えつつ、付加価値の高い「食とホスピタリティ」を創出し、飲食に限定されない複合サービスの提供、健康支援や地域連携などの取り組みを積極的に推進してまいりました。

これからも、経済活動の回復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、事業環境の変化をチャンスと捉え、人材への投資を継続するとともに、当社グループの中核企業である株式会社メフォスとの連携を進めることにより、多様な人材が最大限に能力を発揮できる一体感のある企業体制づくりに努めてまいります。公休日数の増加や「ライフワークバランス」の充実、DXを活用した働きやすさと密なコミュニケーション、旺盛な学びの意欲に応えるグループ企業内大学「わたしアカデミー」などを通して「業界最先端の働き方」を実践します。

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、社会に貢献できる“ホスピタリティサービス・カンパニー”としてまい進してまいります。



代表取締役社長

こだに まこと

小谷 周

フード&サポートサービスの提供



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、
フードサービスの枠を超え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、細やかなバックアップ体制を確立しています。



社員食堂・社員寮

おいしく健康的な食事で、
福利厚生サービスの充実を実現します。

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、クライアント様が捉える健康課題や持続可能な社会への貢献に向けた取り組みに、個別に対応します。



誰もが満足できる食堂

社員食堂開設にあたり、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。外部環境に加えてお客様の特性、既存の食堂の利用状況から性別や年代による傾向を把握し、皆様のニーズに応える食堂のスタイルやメニューをプランニングします。嗜好に合わせて主菜を選ぶセットメニューや、バラエティ豊かで量も自由に調整できるバイキングスタイルのデリなど、多彩な選択肢を提案します。



多様化するオフィス環境への対応

オフィスや社員食堂の在り方が多様化する中、「食」のエキスパートとして、施設有効活用の観点から、「共創の場」をはじめ、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る食堂やカフェを提案します。例えば昼食時間以外の空間活用のご要望に対しては、食堂の一面にコミュニケーションの場としても利用でき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。



豊かな食体験を提供

お客様の満足度向上と社員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のこと、地域連携による各地の魅力ある食材の発信、伝統的な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。



プレミアムライン



ご当地・コラボメニュー



全社食育イベント

健康づくりのサポート

食堂を利用されるお客様やそのご家族に、気軽に食事や健康への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り、ヘルシーメニューの開発や各種セミナー、ワークショップなどを開催しています。また、クライアント様の健康維持増進のご要望には、個別指導などによる食生活のアドバイスから特定保健指導まで、ニーズに合わせたサポートを行っています。



実業団向けスポーツ栄養サポート

約60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において実績があります。食堂や寮での日々の食事提供とチーム全体への栄養教育に対応しており、選手・スタッフへの栄養セミナーや遠征先での食品の選び方、効果的な水分補給の方法など、目的に応じた体験型講習も実施しています。





病院・高齢者施設

安全で安心な食事の提供により
「選ばれる病院・高齢者施設の運営」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「食べやすく、目にも口にもおいしい」食事の提供を目指しています。



均質で安定した運営管理

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。



日々の業務改善や調理技術の向上を 支援するバックアップ体制

食に精通したスーパーバイザーを各地域に配置して、より専門的な見地から、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、調理師や栄養士の技能向上を目的に、「手打ち蕎麦」や「郷土料理」「嚥下食」をテーマに、熟練者から若手に知識や技術の指導を行っています。



手打ち蕎麦の伝承プログラム

介護レベルに 合わせた食事

噛む力や飲み込む力が衰えた方々にとって、日々しっかりと食事をとることは、体と心の健康に重要な意味を持ちます。咀嚼機能の低下した方向けのやわらか食から嚥下機能の低下した方向けの嚥下食まで、おいしく楽しく召し上がっていただけるメニューを提供します。



常食



やわらか食



嚥下食

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開発を開始し、現在では約70種類の食べやすくやさしい味わいの主菜・副菜のラインアップを揃えています。朝食に「じっくり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。



食の楽しみを演出

健やかで豊かな日々を過ごしていただくために、「食」を通じたクオリティ・オブ・ライフ（QOL）の向上を目指し、季節を感じていただけるような行事や旬に合わせたメニューを提供しています。また、毎日の食に彩りを添えるご当地メニューや地域食材を使用したメニュー、工夫を凝らしたお祝い膳などもご用意しています。

食堂運営で培ったノウハウや他事業の強みを生かし、職員食堂・外来レストランから売店やカフェの運営までワンストップで対応しています。



お祝い膳



職員食堂

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、全国の拠点で物流を管理しています。被害状況に応じて、拠点が連携して食材を供給し、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日運営の施設においても速やかな緊急時対応が可能です。





カフェ/コンビニエンスストア/ 売店

気軽に利用できる利便性の高い
サービスを提供します。

ドリンクや軽食を提供するカフェや品揃え豊富な売店、セルフ
売店などを設置スペースやメニューのご要望に応じて導入します。
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
ラインアップでオフィスや施設の付加価値向上を目指します。



オリジナルカフェ

自社焙煎のスペシャルティコーヒーや各種ドリンクに加えて、軽食やお弁当、
ホットミールなどのフードメニューを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、カフェ施設に対する
ニーズを形にします。



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 株式会社とのライセンス契約に基づいて、
スターバックスの店舗を当社が運営。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。



We Proudly Serve Starbucks® コーヒープログラム

ネスレ日本株式会社のビジネスパートナーとして、同社が展開するWe
Proudly Serve Starbucks® コーヒープログラムの導入を進めています。様々な
空間でスターバックスのコーヒービバレッジを身近に楽しんでいただく
プログラムとして、カフェ（サブタイプ）とエスプレッソスタンド（セルフタイプ）が
あります。



福利厚生による リフレッシュメントサービス “Grab&Go”

業務の合間にリフレッシュできるスペースづくりをお手伝いします。さっと手にとれるドリンクやスナック、フルーツをご用意し、いつでも気持ちよくご利用いただけるように、補充やメンテナンスを行います。

※ Grab&Go (Grab&Go) はクライアント様が福利厚生の一環として設置するリフレッシュメントスペースに向けて当社が展開する運営プログラムです。



オリジナル売店・セルフ売店

オリジナル売店は、設置スペースに合わせた提案、開設から運営・維持管理までをお任せいただけます。ご利用者様の利便性を追求し、豊富な品揃えを実現します。また、多様化するニーズに対応するために、お客様ご自身で精算するシステムや24時間ご利用いただける店舗など、セルフ売店の運営方法についても構築しています。



セブン-イレブン (当社業務提携先)

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全ての方の快適性・利便性を高めます。





オフィスサービス マネジメント

オフィスでの日常業務を
きめ細かくサポートします。

社会環境や働き方の変化を受けて、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が求められて
います。オフィスサービスマネジメント（総務・庶務）業務と
パントリー（飲食）業務をトータルで受託することにより、
効率的で効果的な運営を実現します。



オフィスサービスマネジメント業務

受付・代表電話の取り次ぎ、メールのデリバリー、会議室の
セッティングから呈茶サービスまでお任せいただけます。

- 受付・電話交換
- メール&ドキュメントサービス
- ファシリティサービス（会議室レイアウト変更対応、
オーディオやPC、会議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、自販機管理他）



オフィスにおける飲食サービス、パントリー業務

給食事業で培ったリソースを生かし、各種ケータリングサービスや施設に付随するカフェや売店などの運営に幅広く対応しています。





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案します。

法人企業向けに、コーヒーマシンや給茶機、ドリンクサーバーを導入。変化するワークスタイルに合わせて、お客様のニーズや働く環境に合ったリフレッシュできる空間づくりをお手伝いします。



コーヒーサービス

自社焙煎の鮮度の高いコーヒーにこだわり、オリジナルブランドFRESH BREW®を展開。

社内にカフェ空間があれば、オフィスにしながら美味しいコーヒーで効率的にリフレッシュできます。環境面から、従業員の働きやすさやワークライフバランスを実現します。

🔍 詳しくは「カフェサイド」で検索



焙煎工場

自社焙煎工場※では、コーヒー生豆の仕入れから焙煎加工、包装、製品まで一貫生産しています。専属の珈琲鑑定士(クラシフィカドール)による美味しいコーヒー作りはもちろん、「安全・安心・安定」を軸に、お客様に信頼される製品づくりを目指しています。

※ 当社の100%子会社グリーンサービス株式会社に焙煎しています。



給茶機サービス

お客様の職場環境に合った給茶機サービスをご提案します。ドリンクディスペンサーのレンタル・リース・販売に対応。毎日のお手入れを代行するデイリーメンテナンスサービスからアフターサービスまで、トータルにサポートします。

🔍 詳しくは「お茶とき」で検索



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/>





キャンパス・学生食堂

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。

学生食堂の専門部署を有し、その実績を基に、流行に敏感な学生が楽しめるバリエーション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。



健康に配慮したメニューの提供

健康や美容を意識する学生や教職員の方々のニーズに応え、メニューには栄養価を表示しています。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を提供することで、食から学業をサポートしています。



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、焼き立てパンなどを提供。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。



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のために、工夫を凝らしています。



食事付き学生マンション

バリエーションが豊富で栄養バランスのとれた朝・夕の食事提供により学生をサポートしています。食事の提供と併せて管理人業務や清掃などの施設管理を含めたトータルな運営にも対応しており、業務のマニュアル化により安定した運営を実現しています。





会議・研修施設・ 保養所

施設に合ったフードサービスに加え、
施設管理全般をサポートします。

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、保養所では施設のニーズに合った
お食事を提供してご利用様の満足度向上を目指します。



多種多様な施設管理ニーズに トータルに対応

飲食関連の業務にとどまらず、施設管理に関わる業務を
トータルに受託可能。クライアント様のニーズに合わせて
さまざま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
- 害虫駆除・植栽管理

研修スケジュール、 内容に合った食環境の提供

滞在日数や研修内容、ご利用様の特性などを踏まえた
食事プランを提案します。目的とニーズに合わせて、
懇親会やパーティーなどの交流の場もサポートします。
また、会議室や休憩スペースにはコーヒーや軽食などの
リフレッシュメントメニューをご用意し、ご利用様が
研修プログラムに集中できる環境をコーディネート
します。



施設稼働率を向上させる集客営業支援

施設稼働率向上のため宿泊プランの企画提案や集客営業の支援も可能です。ビジネス
プランや、地域の食材を盛り込んだ料理を楽しむプランなどの企画から社員の皆様への
宣伝まで対応し、施設利用を促進します。職場のミーティングや各種イベント・親睦会、
また福利厚生の一環としての家族旅行などにもご利用いただけるようクライアント様と
協議の上、最適な運営を行います。





ホテル内飲食施設／ 職域食堂

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中、ホテル内の飲食施設や
オフィスビル内の職域食堂には、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。



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
提案も行います。



複合オフィスビル内の職域食堂

オフィスビルの特性に応じて、時間帯によって異なるご利用者様のニーズを反映した
店舗をプロデュースします。ランチやディナーはもちろんのこと、レストランやカフェも
運営します。旬な食材の提供や季節に応じたイベントを開催することにより、
お客様の満足度向上を目指します。



ダイニングバー、スパ・温浴施設内レストラン、スポーツカフェ

NYスタイルのダイニングバーやスパ・温浴施設内レストラン、気軽に食事やお酒が楽しめるスポーツカフェなど、施設に応じた運営に
対応しています。





スタジアム／ エンターテインメント施設

人々が楽しむための「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
エンターテインメント施設の運営に幅広く対応。多様な
ニーズに応じて魅力的なフードアイテムや「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。



スタジアムビジネスを飲食からサポート

2007年にスタジアムビジネスに参入して以降、クライアント様と共に来場者の満足度の向上と安定したサービスを追求してきました。
スタジアム内の売店やワゴン、スポーツバー、パーティー・スイートルームの運営、ホーカー業務などの包括運営をはじめ、施設に
付帯する飲食サービスに細やかに対応し、施設の付加価値向上に貢献しています。



来場者の心に残るエンターテインメント施設

施設のコンセプトに沿った空間設計から、フードサービスや物販店舗の企画・運営までをトータルに手掛けています。



みやぎサーモンと三陸産のワカメ丼



スーベニアカップ付きデザート



施設のテーマやニーズに合わせた商品ラインアップ



アスリートへのスポーツ栄養 サポート・食事提供

世界基準の豊富な実績と高い専門性をもって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担っ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、エビデンスに基づいたスポーツ選手への栄養サポートやVIP、スタッフのための飲食提供業務を幅広く展開しています。



アスリートへの栄養サポート

アスリートが高いパフォーマンスを発揮するためには、「トレーニング」「休養」そして「栄養」のバランスを整えることが大切です。当社では「チームおよび選手個人を対象とし、栄養状態の改善や食事改善を支援するサービス」をスポーツ栄養サポートと定義し、社員食堂や医療現場などで培った経験と研究活動で得られた知見を生かしながら、現在、約60の企業や団体、学校において食事提供や食環境整備、栄養教育を実施しています。



アスリートへの食事提供

アスリートの食事は、必要な栄養素を過不足なく摂取しなければならないため、研究活動で得られた知見を生かし、競技内容をはじめ、トレーニングや試合前後の時期に合わせて食事内容を調整し、選手一人ひとりのコンディションにも配慮するよう心掛けています。同時に、食事は厳しいトレーニングの合間の楽しみでもあるため、栄養士と調理師がチームとなりその両方の要件を満たす食事の提供に努めています。



トータルサービスで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は、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などを受託しています。



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)
第32回 オリンピック夏季競技大会 (2021年／東京)
第16回 パラリンピック夏季競技大会 (2021年／東京)

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)
味の素ナショナルトレーニングセンター・イースト (2018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

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」を支援 (2016年～)
フィギュアスケート佐藤駿選手を支援 (2020年～)・所属 (2023年～)
秩父宮賜杯 全日本大学駅伝対校選手権大会を支援 (2020年～2021年)
パラアスリート 村岡桃佳選手を支援 (2021年～)

Our Visions

私たちのおもい

「食」から日本の未来を支えます。

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。

幅広い世代の方に、さまざまな場面で「食」を提供しているエームサービスは、日本の健やかで豊かな未来を支える活動を展開していきます。

私たちの3つのおもい



1. 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 → p21)
- 人財の育成 (詳細 → p22)

2. 時代のニーズに応える豊かな「食」を創造したい

多様化するお客様のニーズに応えるべく研究・開発に努め、魅力的なメニューやサービスをご提案し続けます。

- 顧客満足の追求 (詳細 → p23)
- サービス・メニュー

3. ライフステージに合った「食」と「健康」の関係を構築したい

すべての世代の方の健康的な生活を支える「食」の提供を通じて日本の未来に貢献します。

- 健康づくりの支援 (詳細 → p24)
- ライフステージに応じた食育活動

1. 安全安心な「食」を毎日届けたい

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。



安全衛生管理体制

サービスの品質を管理する「購買・運営管理本部」を置き、そのもとに品質管理・仕入物流・安全衛生の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。食材の選定から仕入れ、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。さらに購買・運営管理本部が定期的に「品質委員会」を開催し、経営層・全運営本部長・関係部署と共に、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。

食材選定・物流・調理における取り組み

当社では、1日約130万食をお客様に提供しています。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、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、さらなる食の安全を追求しています。



品質管理部門における取り組み

- 商品規格書から安全性を評価
- 食味・仕様等々を評価
- 工場監査
- 取引可否判断

食材および取引先協力会社に関する品質基準を設け、より安全性の高い食材の選定を実施しています。



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

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式会社(YKS)が定期的に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を確認しています。



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

配送中の温度管理の記録や当社と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。



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、ディストリクトマネジャー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、安全衛生管理の状況を日常業務の中でチェックしています。

1. 安全安心な「食」を毎日届けたい

人財の育成

サービスのクオリティーは「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。



グループ企業内大学「わたしアカデミー」

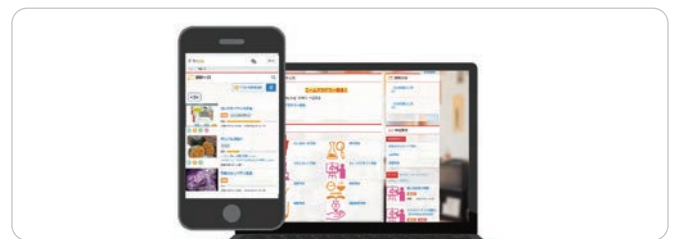
わたしアカデミーで伸ばす力

個々の「基礎力」とメンバー同士の「共創力」を高める「挑戦」が、新しい価値を生み出し、会社の成長を実現します。



学びのスタイル

学びたいときにどこでも学習できるわたしアカデミーオリジナルのオンライン学習システムを導入し、動画視聴やeラーニング、対面研修を実現。学びやすい、取り組みやすい、わかりやすい、成長を感じやすいなど、従業員の教育をより快適にします。約600テーマから簡単に検索し、すぐに学びを得ることが可能です。現場経験豊富な社員によるリアルな事例を交えた講義が9割を占め、企業内大学でしか実現できない効果的な学びを提供しています。



ラーニングマネジメントシステムの活用についてはこちらの動画をご覧ください。
<https://youtu.be/R-w0exghGD0>



学びの全体像

大学のように「学部・学科・講座」
として研修を整理。

自由講座が多く、自発的に学びを
得る環境を提供します。

はじめの一步学部		● スタンダード学科	● エームブランド学科
共創力		基礎力	
マネジメント学部	● 基礎マネジメント学科 ● 応用マネジメント学科 ● メゾマネジメント学科 ● 高度マネジメント学科	● コミュニケーション学科 ● 法務学科 ● 人事労務学科 ● 環境学科	調理学部 ● 基礎調理学科 ● 専門調理学科 ● 特別調理法学科
キャリアデザイン学部	● ウェルカム学科 ● 1st学科 ● 2nd学科 ● 3rd学科 ● キャリアステージ学科	● 基礎栄養学科 ● 専門栄養学科	栄養学部 ● 基礎栄養学科 ● 専門栄養学科
価値創造学部	● 創造学科 ● ホスピタリティ学科	● フードダイバーシティ学科 ● HACCP学科	専門学部 ● FC学科 ● HSS学科 ● 販売戦略学科
		DX学部 ● DX基礎学科 ● PC&iPhoneスキル学科	健康学部 ● こころの学科 ● からだの学科

全115研修 約400本の動画研修 年間約400日の対面・オンラインの研修を開催(2024年4月時点)

Touch your heart 賞

当社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~」を実践する従業員の表彰制度を設けています。お客様先でサービス
を提供している表彰対象の中から、ブランドコンセプトを最も実践した事業所・従業員を
選出し「Touch your heart 賞」として表彰。従業員のモチベーションと共に当社のブラン
ド力の向上に取り組んでいます。

笑顔

挨拶

お客様との
コミュニケーション

明るい雰囲気
ムードメーカー

2. 時代のニーズに応える豊かな「食」を創造したい

顧客満足の実現

食の充実、そして健康をお届けすることにより、顧客満足の実現を目指します。



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およびデザイン考案
- 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



研究・開発部門

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
- 栄養支援およ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



3. ライフステージに合った「食」と「健康」の関係を構築したい

健康づくりの支援

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
戦略的に実践するクライアント企業の
取り組みをサポートしています。



健康づくりをサポートするヘルシー施策

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)®

骨の健康や血管年齢、野菜摂取量などの測定を行い、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。



健康情報配信「ヨム・ミル・サブリ」

健康・栄養・運動・メンタルヘルスなどの様々な情報をデジタル配信し、お客様の健康的な生活をサポートします。



※「ヨム・ミル・サブリ」は、当社アプリ  や食堂内掲示物からのアクセスが可能です

栄養セミナー

栄養士が講師となり栄養セミナーを実施。健康課題やご要望に合わせて、受講対象者に楽しみながら参加していただける内容やテーマなどをご提案します。

新入社員向けセミナー例

「パフォーマンスを上げる食生活」

- バランスのよい食事とは？
- 野菜足りてる？足りてない？
- 未来のカラダをデザインしよう

生活習慣病対策セミナー例

「内臓脂肪を減らす」

- 食生活改善セミナー
- お酒との上手な付き合い方
- 減塩の工夫

特定保健指導

管理栄養士が、一人ひとりの健康課題と生活習慣に応じた個別のプログラムを作成。目標達成を目指し、継続的な支援を行います。



- 1970** **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** **1980年** **9月** オフィスコピーサービス事業を開始
1986年 **7月** 東京都の病院給食民間委託第一号を受託
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を受託
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** **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** ファシリティー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
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** 飲食事業を営む(株)エム・エフ・フードサービスの全株式を取得((株)季膳房)
- 2000** **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を実施
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)を設立
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を実施
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を受託
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** **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に共同研究者として参画
2015年 **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)
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を受託
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
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
- 2020** **2021年** **7月** 東京2020 オリンピック・パラリンピック競技大会選手村内における選手および
 選手団などに対する飲食提供等業務を実施
10月 DX推進部を設立
2022年 **4月** グループ企業内大学「わたしアカデミー」を開校
2023年 **3月** 岩手県と連携に関する基本協定を締結
4月 業務受託子会社エムサービスジャパン株式会社を吸収合併
4月 三井物産株式会社の100%子会社化



①



②



③



④



⑤



⑥

サステナビリティの考え方

持続可能な社会の実現に向けて

安全安心で 美味しい食事を提供する

食材の生産地からお客様への提供までを一貫して管理。地域の生産者と持続可能な食材調達に取り組むとともに、美味しさや品質にもこだわり、徹底した安全衛生管理のもと食事を提供します。



地球と環境の 未来を考え、支える

日々の小さな心がけが環境保護や気候変動対策につながることを認識し、省エネやリサイクル、食品ロス削減などの取り組みを積み重ねていきます。



全ての人の幸福と健康を願う

あらゆる人の人格や個性を尊重し、安心安定して働くことができる職場環境の維持、向上に努めます。また、「食」を提供する企業の使命として、お客様と従業員の健全で健康な生活を守り続けます。



地域と共に歩み続ける

全国で事業を展開する当社は、各地域に寄り添い、人材の雇用や食材の使用、生産者支援などの取り組みを積極的に進めることにより、地域経済の活性化に貢献していきます。



エーム サステナブル アクション

小さなエコの共鳴が、やがて大きなエコーとなって地球の未来を変えることができる。

エームサービスは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。

エムサービス×SDGs

当社は、これまで企業理念や行動指針を基盤として、社会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。

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、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。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。

SDGsにおける8つの重点目標



持続可能な社会の実現



Touch your heart

～“ありがとう”の数だけ、私たちがいる～

エ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 Web. www.aimservices.co.jp

