

## 秋田キャッスルホテル、地域医療・介護を支える セントラルキッチンを新設

2026年4月稼働予定、病院・福祉施設向けに一日最大1万食製造、  
さらなる高齢化社会に対応した持続可能なモデルを構築



新設するセントラルキッチン完成予想図（外観）。秋田市中心部の既存ビルをリノベーションし整備

秋田キャッスルホテル（秋田県秋田市中通、代表取締役社長 岸本洋喜）は、受託する病院・福祉施設向けの食事を一括調理・配送するセントラルキッチン（集中調理施設）を秋田市山王に新設いたします。既存の建物をリノベーションする計画で、2025年10月上旬にすでに着工し、稼働開始は2026年4月を予定しています。

### ■事業の背景・意義

当社は「ホテル品質を医療・福祉の現場に」をコンセプトに、2001年より病院・福祉施設での食事提供業務を担う「メディカル給食事業」を展開し、病気治療に配慮した食事や嚥下機能の低下に対応した食事などを提供してまいりました。食を通じて地域の医療・介護を支える重要な役割を担っており、今後もその責務を果たしてまいります。

### ■地域課題への対応と今後の展望

2025年10月現在、秋田県内の45施設から業務委託を受け、1日あたりの提供食数は1日約7千食に上ります。セントラルキッチンでは、1日最大1万食の製造が可能で、現在の提供規模を上回る体制を整えることで、今後の需要増にも柔軟に対応できるようになります。これにより、品質のさらなる向上と、業務の効率化を実現し、持続可能な事業モデルの構築を目指します。

高齢化が全国で最も進む秋田県では、病院・福祉施設における食事提供の需要が今後さらに高まることが予想されます。当社はこの地域課題に真摯に向き合い、ホテル事業およびメディカル給食事業で培ってきた食のノウハウを最大限生かし、地域の医療・介護現場における「食のインフラ」としての役割を果たしながら、今後も安心と健康を支える存在として地域に貢献してまいります。

## 秋田キャッスルホテル セントラルキッチン 概要

着工	2025年10月上旬
稼働	2026年4月(予定)
所在地	秋田市山王三丁目4番23号
建物	鉄筋コンクリート3階建、延べ床面積1204.76平方メートル
総工費	非公開
製造内容	病院・福祉施設で提供する治療食、介護食 きざみ食、ミキサー食などの食形態にも対応
製造方法	クックチル方式(※)
製造数	一日最大1万食

※調理後90分以内に急速冷却し保管し、配送された各施設にて再加熱して提供する方法。現状は各施設に当社スタッフが常駐し、現地で調理・提供する「クックサーブ方式」を採用しています。

### 【セントラルキッチンの主なメリット】

- **一括調理による品質向上と安全性の確保**  
味や見た目のばらつきを防ぎ、当社がコンセプトとする「ホテル品質」を安定して提供できます。国際的な食品衛生管理手法「HACCP」に基づく衛生管理を効率的に実施でき、安全な食事づくりが可能です。
- **作業・管理の一元化による業務効率化とコスト削減**  
これまで各施設で行っていた食材・器具・備品の管理を一括で行えるほか、発注、検品、調理などの工程も一度で済むため、作業の重複を減らし、運営コストの低減につながります。
- **限られた人材の効率的な配置・活用による人員の最適化**  
調理業務の集約により、栄養士や調理師などの専門人材を必要な場所に効果的に配置できます。定休日の設定やシフト管理がしやすくなることで働く環境が整い、生産年齢人口の減少が進む中でも安定した運営体制を維持できます。

## 秋田キャッスルホテル 会社概要

1970年7月7日開業、2025年に開業55周年を迎えました。客室数150室、大小11の宴会場、料飲施設5店舗を有するシティホテル。医療施設エリア「メディカルモール」、ホテルオフィス、テナントショップなどを併設し、地域の活動拠点としてあらゆるシーンでご利用いただけます。

【会社名(商号)】株式会社秋田キャッスルホテル

【ホテル名称】秋田キャッスルホテル

【住所】秋田県秋田市中通一丁目3番5号

【資本金】1億円

【開業年月日】1970年7月7日

【代表取締役社長】岸本 洋喜

【従業員数】443人(2025年10月1日現在)



【取材等お問い合わせ先】秋田キャッスルホテル 経営企画部 経営企画課  
担当：加藤、伊藤 (TEL.018-834-1141/メール info@castle-hotel.co.jp)