

沿革 HISTORY

1957 年 4 月	浪速給食株式会社 設立
1967 年 2 月	東浪速給食株式会社 設立
1971 年 2 月	南部浪速給食株式会社 設立
1973 年 8 月	グリルヤング株式会社 設立
1977 年 5 月	南部浪速給食株式会社とグリルヤング株式会社を浪速給食グループより独立、経営権を委譲。梁村司郎が代表取締役役に就任
1977 年 9 月	仕入部門を独立し、南部食品株式会社を設立
1993 年 2 月	梁村隆司が代表取締役社長に就任、梁村司郎が会長に就任
2001 年 12 月	社名を「ナンプフードサービス株式会社」に変更
2020 年 11 月	会長の梁村司郎が退任
2023 年 10 月	梁村宏司が代表取締役社長に就任、梁村隆司が会長に就任

会社概要 COMPANY

商号	ナンプフードサービス株式会社
所在地	〒590-0833 大阪府堺市堺区出島海岸通 4 丁 1 番 28 号
TEL	072-244-3541
FAX	072-244-3546
資本金	1,000 万円
年商	約 20 億円
従業員数	480 名
事業所数	65 ヲ所
食数提供	約 20,000 食／日
取引銀行	・三井住友銀行 浜寺支店・堺支店 ・りそな銀行 堺東支店 ・三菱 UFJ 銀行 堺駅前支店
事業内容	・集団給食 ・会社保養所・旅館の経営 ・売店運営 ・コンビニエンスストア経営
代表者	代表取締役 梁村宏司

—— グループ会社	
南部食品株式会社	
商号	南部食品株式会社
所在地	〒590-0833 大阪府堺市堺区出島海岸通 4 丁 1 番 31 号
TEL	072-244-5780
FAX	072-244-5781
資本金	1,000 万円
年商	約 4 億円
従業員数	10 名
取引銀行	・三井住友銀行 浜寺支店・堺支店 ・りそな銀行 堺東支店 ・三菱 UFJ 銀行 堺支店
事業内容	食材の販売



会社案内 CORPORATE PROFILE

代表挨拶 GREETING

私たちナンブフードサービス株式会社は、1957年に浪速給食株式会社として創業し、1971年に南部浪速給食株式会社として分離独立。2000年代に入り、現在の社名へと変更しながら、地域とともに歩み、成長を続けてまいりました。

“食”を通じて人々の健康を支え、心豊かな時間をお届けすることが私たちの使命です。そのために、安全衛生管理の徹底をはじめ、地域に根ざした柔軟かつ丁寧なサービスで、お客様一人ひとりの声に耳を傾けてきました。

これまでに、企業給食や病院・福祉施設、学校給食、レストラン運営、ケータリングなど多彩な分野に事業を拡大。今後も給食業にとどまらず、食の総合サービス企業としてさらなる飛躍を目指してまいります。

変化し続ける時代のニーズを的確に捉え、長年培ってきた信頼と実績をもとに、「美味しさ」と「喜び」をお届けできるよう、より一層精進してまいります。今後とも変わらぬご支援を賜りますようお願い申し上げます。

代表取締役 梁村 宏司



食を通じて、健康と笑顔を届ける

ナンブフードサービス株式会社は、1957年に「浪速給食株式会社」として創業し、1971年には「南部浪速給食株式会社」として分離独立。地域に根差した経営基盤を築きながら、2001年の社名変更を経て、現在の「ナンブフードサービス株式会社」として新たな一歩を踏み出しました。

創業以来、「食」を通じて人々の健康を支え、楽しいひとときを演出することを使命に掲げ、企業給食、学校給食、病院・福祉施設給食など、さまざまな分野でサービスを展開してまいりました。

総合外食企業として、さらに飛躍していくことを目指しています。

— ナンブフードサービスのこだわり —

現場と本社が連携した柔軟な対応力

ナンブフードサービスでは、本社と調理現場が密に連携し、迅速で的確な対応を可能にしています。

現場では調理責任者、所属栄養士が状況に応じて柔軟に対応し、本社管理部のスタッフは定期的に施設を訪問。

献立の見直しや衛生面の確認、日々の細やかな要望まで、スピーディーかつ確にサポートしています。

また、「冷たいものは冷たく、温かいものは温かく」——食事の適温提供にも細やかに配慮し、おいしさと満足度の両立を大切にしています。

これにより、お客様からは「いつでも安心して任せられる」との声を多くいただいています。

徹底した安全・衛生管理で、安心をお届け

ナンブフードサービスでは、衛生管理を全ての業務の基盤と位置づけ、日々の業務に取り組んでいます。

現場スタッフによる自主点検に加え、保健所の指導に基づいた衛生点検を実施。

さらに、本社管理部による現場での衛生教育や、調理責任者・本社職員を対象とした定期的な講習会を通じて、衛生意識の浸透とレベル向上を図っています。

すべては、お客様に「安心して食べられる」という信頼を感じていただくために。

風通しの良さが、より良い食づくりにつながる

ナンブフードサービスは、現場で働くスタッフの声を何より大切にしています。

「このやり方のほうがスムーズ」「こうしたほうが喜ばれる」——そんな現場発の気づきが日々、業務改善や献立づくりに活かされています。

本社と現場の距離が近く、相談や意見も通りやすい風通しの良い社風だからこそ、柔軟で質の高いサービスが実現できています。

堅苦しさのないフランクな社風のなかで、スタッフ一人ひとりが主役として活躍しています。

栄養士・調理師による“現場の声を活かした献立”づくり

当社の献立づくりは、机上だけで完結するものではありません。

現場に常駐している栄養士が食材の状態や調理スタッフの意見、お客様の好みを反映しながら、季節感や彩り豊かな献立を提案しています。

また、栄養士を配置していない現場では、本社栄養士が定期的に足を運び、現場の声をヒアリングし、献立に反映しています。

マンネリ化を防ぎ、常に新鮮さを感じるメニューで「楽しみながら食べる」時間を演出しています。

サービス案内 SERVICE

企業給食



働く人の活力と交流の場を食で支える

ナンブフードサービスでは、栄養バランスに配慮した多彩なメニューをご用意し、バイキング形式やカフェテリア方式など、企業のニーズに合わせたスタイルで提供。

食堂の規模や時間帯、予算に応じた柔軟な対応も可能です。

急な変更や個別対応にも、現場の調理責任者と本社管理部が連携し、スピーディーに対応いたします。

健康回復と心のケアを、食のチカラでサポート

病院や福祉施設では、食事が患者・利用者の健康回復やQOL向上に直結します。

ナンブフードサービスでは、栄養士の管理のもと、厳密に栄養計算されたレシピを用いながらも、見た目や味の楽しさを大切にした調理を実施。

- 選べる選択メニュー
- 適時・適温の食事提供
- 四季を感じる彩り豊かな献立

こうしたきめ細かな気配りが、施設全体の印象にも直結し、導入先からも高く評価されています。

病院・福祉施設給食給食



学校給食



子どもたちの未来を育む、“おいしい教育”

学校給食は、子どもたちの健康な成長に欠かせない栄養源であり、食を通じた教育の場でもあります。

ナンブフードサービスでは、子どもたちの味覚に合わせた調理法や味付けを工夫。

- 小・中学校向けの直営調理方式
- アレルギーに対応した除去食献立対応

大学・専門学校の学生食堂の運営にも豊富な実績があり、学生からも高い支持を得ています。



安心安全の取り組み

安心して食べられる。
それが私たちの最低基準です

ナンブフードサービスでは、お客様に安心して召し上がっていただける食事を提供するために、「衛生管理」を最重点項目として位置づけ、全社一丸となって取り組んでいます。

おいしさはもちろん、見えない部分にも確かな信頼を——それが私たちの責任です。

— 衛生管理の徹底は日々の積み重ねから

- 👤 現場スタッフによる毎日の自主点検
- 🏠 保健所による定期的な衛生指導・点検
- 👥 本社管理部による衛生教育と現場訪問
- 📋 調理責任者・社員を対象とした衛生講習会の実施

多層的なチェック体制により、日々の衛生レベルの維持・向上を図っています。

“やっているつもり”ではなく、“見える管理”へ。

食の現場だからこそ、徹底した意識と行動が必要だと考えます。

— 安全な食材流通にも徹底配慮

当社ではグループ会社と連携し、すべての食材を冷蔵車で配送、また本社仕入れ担当者が厳選した取引先へも、配送者の検便結果の提出義務や配送方法の指示等、厳格な安全対策を実施。すべての納品先への食材の温度管理と鮮度保持を徹底し、「安心・安全・高品質」の3つを両立した食材供給体制を構築しています。

— HACCPに基づいた独自の管理基準を構築

HACCP（ハサップ）の考え方を取り入れた独自の衛生管理基準を策定。

調理工程のすべてにおいてリスクを分析し、予防・記録・改善を繰り返すことで、異物混入や食中毒などのリスクを未然に防ぐ体制を整えています。

厨房の温度・湿度・器具の洗浄頻度など、細かな部分まで数値で管理し、より確実な「安全性」を追求しています。

HACCP（ハサップ）・・・食の安全を守るための衛生管理の国際基準。

すべての工程で、食中毒や異物混入などのリスクをあらかじめ予測・分析・管理することで、安全な食事を継続的に提供する仕組み。

危害要因の分析（HA）・・・食中毒菌、異物などのリスクを事前に分析

重要管理点（CCP）・・・加熱の温度・時間など、特に重要な工程を集中管理