

# ヘルシー食堂を“安心”してご利用いただくために、 私たちは、“安全な商品作り”に努めています。

4つの安心  
Point

## 1 作業員の衛生管理

ユニフォーム



露出を最小限  
にする清潔な  
作業着に。

粘着ローラー



毛髪やゴミ等を取り除く

鏡も使って  
チェック

エアシャワー



細かいホコリも除去

手洗い・消毒



手洗いは30秒以上!  
爪や指の間も念入りに。

Point

## 2 品質管理

品質を左右する重要な調理工程。毎回均一な仕上がりに  
なるよう、味・温度・固さ・粘度等を慎重に確認しています。

原材料は  
全て計量!



塩分量も  
しっかり守ります



品温のチェック!



加熱後は急速冷却!



品質保持のため、  
盛付直前まで冷蔵保管

Point

## 3 丁寧な盛付

丁寧な盛付と確認で常に安定した、  
見た目も美しい商品作りを心がけています。



メイン食材は  
一品ずつ計量して盛付



ディッシャー等を使い、  
常に一定の盛付量に



重量チェック!



盛付の状態や  
トレー汚れを確認し、  
急速凍結!

Point

## 4 最終確認

凍結後も人と機械、両方の確認工程を設けています。  
全てに合格した商品だけが出荷されます。

食材の不足、トレー汚れの  
最終確認



包装・印字確認

金属検査・X線検査



手作業で丁寧に箱詰め



万全を期して出荷!!

ヘルシー  
食堂

手作りの温かさとおいしさに“安心”に添えて、皆様の食卓へ