

製品ができるまで

安心、安全、正直をモットーに製造しております

荷受・検収

品質確認後直ちに
保管庫へ、
または、製造工程へ



保管

入荷日を入れ、
適温保管を行っ
ています



冷蔵・冷凍



常温

製造工程へ

主に加熱惣菜と非加熱惣菜に分かれて製造しています

カップサラダ



一次加工室

野菜の下処理
異物の排除



最新の殺菌設備で安心、安全を

惣菜



調味配合室・準備室

決められた調味
料や材料の準備



最新の機器で美味しさを向上

盛り付け工程へ

衛生的な環境

美味しさをそのままに、
安心、安全を・・・



仕分け工程へ

製品の安心な環境

商品の仕分けには
デジタルピッキングを
使用しております。



確実な製品を、確実にお客様のもとへ