

冷凍惣菜 デリパック

デリパックとは

お食事の準備でお困りの方へ

安心・安全・簡単便利!

電子レンジでチンするだけ

冷凍状態でお届けいたします。冷凍庫で保管していただき、いつでも食べたいときにチンするだけ。火を使わないので、お子様から高齢者まで安心・安全・簡単便利。施設様などでは、専用スチーマー、湯煎などで一斉加熱をすれば、ご利用者様への提供も素早くできます。

時間が節約できる

冷凍状態でお届けいたします。冷凍庫で保管できるので数日分保管ができ、食べたいときに食べたい量だけ加熱すれば無駄なく簡単に食事の準備ができます。

(賞味期限は製造日から1年間) ※加熱後は速やかに召し上がりください。

お金も無駄にならない

食事の準備をしたときに急な外出や外食になったりしたことありませんか？

多く作りすぎてしまって食べきれなかったことはありませんか？

冷凍庫で保管ができ、すぐ準備ができ必要な量だけ加熱すれば無駄になりません。

真空冷却

デリパックは、加熱調理・盛付け・密封パック・殺菌後・真空冷却・再加熱後食卓へ。

安全なおいしさを追求するすべての人々に

食の提供における最も重要な点。それは「安全」であることです。

食品危害の主な原因は有害微生物です。安全性確保のためには、その汚染と増殖を防ぐことが不可欠です。これらの微生物は自然界のあらゆるところに存在するため、汚染を皆無にすることは困難ですが、増殖への対応策がないわけではありません。それが食品の温度管理であり、なかでも「真空冷却」は理想的な温度管理を実現する有効な方法です。

ISO22000 取得

ISOとは、International Organization for Standardization (国際標準化機構)の略称で、国際的な取引をスムーズに行うために、製品やサービスに対して基準を定める機関です。そして定められた基準の事をISOといいます。

衛生面を含め、消費者へ安全な食品を提供することを目的とした食品安全マネジメントシステムに関する国際規格です。HACCP(※)の内容をすべて含み、さらに品質・環境管理の要素が含まれています。食品へのリスクはどの過程でも起こりうる可能性があるため、対象となるのはフードチェーン(食料の一次生産から最終消費までの流れ)に関わる全ての組織となります。

(※) HACCPとは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生するおそれのある微生物汚染などの危害をあらかじめ分析し、その結果に基づいて、製造工程のどの段階でどのような対策を講じればより安全な製品をえることができるかという重要管理点を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。

出典:厚生労働省

ご利用ガイド



盛付例 うの花

完全調理済みの冷凍パックなので
温めて盛付けるだけの簡単調理。
あらゆるニーズに対応しており、ヘルパーさん、
調理師さんの負担を減らす役立ち食材が揃っ
ております。



お届けは、冷凍した状態になります。
わからないこと、お聞きになりたいこと
など何なりとお尋ねください。



盛付例

ISO22000 認定取得
株式会社ながもり 千秋工場
愛知県一宮市千秋町郷浦 19-1
☎(0586)76-1216

担当 小崎まで