

『うちくる』の

お弁当が

皆さんに届くまで

皆様に提供しているお弁当は、下関市の厨房で毎日調理を行っています。今月号ではどんな風にお弁当が作られ、皆様のお手元に届いているのかをご紹介します。

調理

まずは仕入れた食材の品質・数量をチェックします。献立は日替わりですので、日々異なる食材が運びこまれます。

荷受け

皆様に事前にご注文をいただくことで、食材のロスなくすることができ、仕入れた食材を使い切ることで、日々新鮮な食材で調理を行うことができます。

一度に大量の調理を行うため、専用の調理機器を使用しています。機器の中には温度管理ができるセンサーが入っており、誰でも安定した火加減で調理できるようになっています。

加熱が終了するとすぐに、専用の急速冷却機で一気に冷やし、美味しさを閉じ込めています。

10〜60℃の状態がもつとも食中毒菌が増えてしまうため、食中毒予防のためにも急速冷却は重要です。

盛付



配達



できあがったお惣菜を下関と北九州のサテライトキッチンに配送し、盛付けを行います。盛付け次第でお弁当が美味しく感じてもらえるか大きく変わってくるため、スタッフが一生懸命工夫して盛付けを行っています。

完成したお弁当を配達スタッフが皆様の所までお届けします。配達スタッフは年齢・性別様々ですが、小さな子供さんを連れて配達しているスタッフもいます。

お弁当箱はリユースタイプを使用しており、持ち帰ってから再度洗浄・消毒した上で日々利用しています。



おいしい食事を
安心・安全にお届け
できるよう従業員
同努力してまいり
ますので、引き続き
よろしくお願ひ
します。



手作りでお弁当 安心・安全 おいしいな

