

愛と夢を
お弁当に詰めて



happi idutsu

株式会社 ハピックいつつ

わたしたちの取り組み

私たちはISO22000を取得し、「食の安全・安心・安定」を常に追求しています。

管理栄養士が常駐し、現場スタッフと共に健康に配慮したメニューを日々提供しています。



徹底した
温度管理



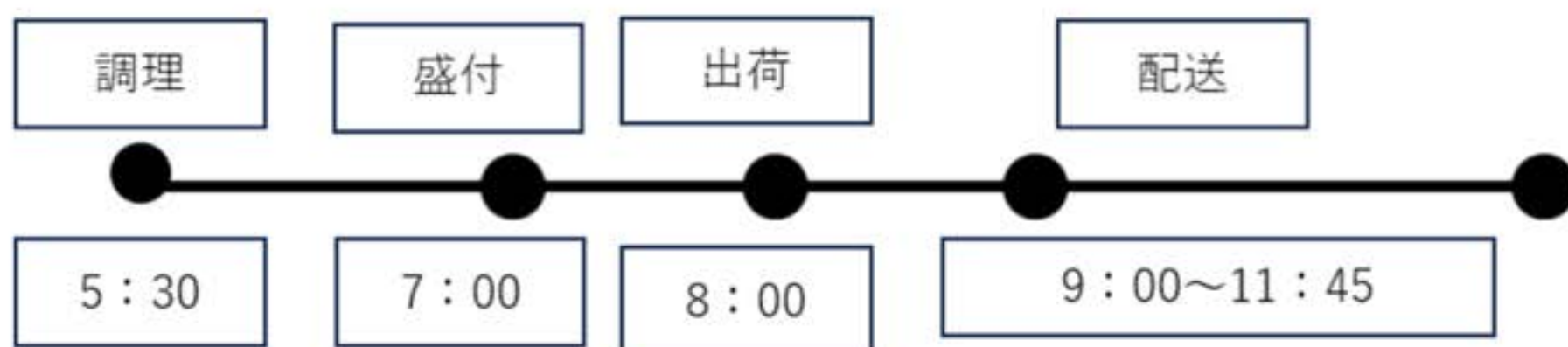
菌の増殖を
防ぐ清掃



エアシャワー



**製造現場では徹底した管理体制のもと
日々の製造に取り組んでいます**



※調理から配送の時間例

私たちは、調理開始から喫食までの時間を極力短縮することで、経時変化による品質劣化を最小限に抑え美味しさを追求しています。また、食中毒などの食品事故防止を最重要事項と捉え、原材料から出荷まで厳格な衛生管理基準を遵守しています。

**私たちは管理栄養士の専門的な指導のもとで
様々なお弁当を作っています**



私たちのお弁当は管理栄養士の知恵を活かした美味しさと栄養バランスにこだわっています。彩り豊かな見た目とともに最後の一口まで楽しめる工夫を凝らし、健康的で美味しい食事を通じて毎日の生活をより豊かにするお手伝いをいたします。