

法人運営者様・施設職員様向け参加無料セミナー in 岡山

- 第2回 -

Cook Deli
クックデリ



SARAYA

コラボ研修セミナー

参加
無料



！ コスト高騰時代における「完全調理済み冷凍食品の役割」

！ 厨房衛生における生産性向上とリスク管理

「厨房運営の効率化」「衛生管理レベルの向上」をわかりやすく解説！

今回のセミナーでは、「安心・安全に、安定的に美味しいお食事を提供できる」クックデリの完全調理済み冷凍食品と、
「世界の衛生・環境・健康に貢献する」サラヤ株式会社の厨房衛生への取り組みをご紹介します。
当日はクックデリの特別試食やサラヤ製品の実機体験もありますので、ぜひこの機会にご参加ください。

2026年

開催日① 3月23日 [月曜日]

開催日② 4月21日 [火曜日]

午前開催・午後開催の2回実施となります

午前開催 10:30-12:30 開場 10:00

午後開催 14:30-16:30 開場 14:00

※両日・両時間とも同じ内容で開催いたします。

① コスト高騰時代における
「完全調理済み冷凍食品の役割」

登壇企業：クックデリ株式会社

② 厨房衛生における
生産性向上とリスク管理

登壇企業：サラヤ株式会社

③ クックデリの特別試食
&
SARAYA 実機体験会



※開催内容は変更となる場合がございます。※掲載写真はイメージです。

開催場所 岡山ふれあいセンター 〒702-8002 岡山市中区桑野 715-2

参加定員 各回 40名 事前申込制 ※定員に達し次第申し込みを
締め切らせていただきます。



お申し込みはこちらの QR コード、
または、配布チラシ表面の申し込み用紙にて
FAX からお申し込みください。【参加無料】

◀ お申し込みはこちらから！

お問い合わせ先

クックデリ株式会社 広島支店

☎ 0120-521-525

[受付時間/平日 9:30-17:00]



詳しくはWEBへ

FAX専用
申込用紙

FAX番号
06
-6536
-2305

法人名：

施設名：

お名前：

役職：

施設所在地（都道府県）：

お電話番号：

ご参加
希望日

☐ 3月23日 午前10時半～ ☐ 4月21日 午前10時半～
☐ 3月23日 午後2時半～ ☐ 4月21日 午後2時半～

メールアドレス：

第1回

Cook Deli
クックデリ



SARAYA

コラボ研修セミナー

in Okayama 2025.10.22

ご好評いただいた第1回セミナーの 見どころをピックアップ! 開催レポート

2025年10月22日岡山県内にて「クックデリ × サラヤ コラボ研修セミナー」を、クックデリ株式会社とサラヤ株式会社との共催で初開催いたしました! 本セミナーは、「コスト高騰時代における冷凍完全調理済み食品の役割」と「厨房衛生における生産性向上とリスク管理」という、現在の施設運営における最重要課題に焦点を当て、課題解決のヒントをご提供することを目的として実施いたしました。ご多忙の中、施設関係者様・職員様をはじめ多くの方々にご参加いただき、誠にありがとうございました。

講演①

コスト高騰時代における「完全調理済み冷凍食品の役割」

第一部ではクックデリより、物価や人件費の高騰が続く今、完全調理済み食品（完調品）が果たす役割についてをご紹介します。

①**厨房運営の効率化** 完調品の活用がいかに調理時間や人件費を削減し、安定した食事提供につながるか、具体的な事例を交えた解説を行いました。

②**高品質な食事の提供** コスト削減と品質維持の両立が難しい時代だからこそ、栄養管理された美味しい食事を継続的に提供できる完調品を使うメリットを丁寧にご説明しました。

講演②

厨房衛生における生産性向上とリスク管理

第二部ではサラヤより、食の安全を守るための衛生管理と、それに伴う生産性向上についてご紹介。

①HACCP の考え方

衛生管理の基本である HACCP に基づき、施設で実践すべき具体的な衛生管理のポイントを分かりやすく解説。

②最新の管理手法の紹介

厨房衛生のリスク低減と生産性向上を目的に、ManGo（衛生管理記録システム）を活用した記録・管理の効率化や「見える化」の考え方をご紹介します。



Special Contents

クックデリ 特別試食会

クックデリの商品を実感いただけるような試食セットをご用意しました。参加者からは「本当に冷凍食品とは思えない」「これなら入居者様にも自信を持って提供できる」と、味や品質に対する驚きと高い評価の声をいただきました。

Special Contents

サラヤの展示・実機体験

会場では、ManGo（衛生管理記録システム）を中心に、厨房衛生に関わる製品・システムの実機体験を実施しました。実際の操作を通じて、記録業務の効率化や現場での活用イメージを具体的に感じていただきました。

ご参加ありがとうございました!

ご参加者様のお声

- ・栄養士業務と厨房業務、どちらもしている者として、学ぶこと、改善することが見えてきました。ありがとうございました。
- ・食事がおいしく大変感激しました。最近のご利用者様は舌がこえているのでよかったです。
- ・冷凍とは思えない味の良さを感じた!
- ・完調品を活用しながら、サラヤの ManGo（衛生記録システム）で記録に残しておくことも大切だと感じました。
- ・物価高、人件費の高騰に対して策を練っていかないとけないと感じた。

・デモンストレーション、試食、実際にそのものに触れるということは改めて大切と思った。百聞は一見にしかず。良いものは良い。

いい機会をありがとうございました。



【お問合せ先】

クックデリ株式会社 広島支店
〒732-0824
広島県広島市南区的場町 1-2-30
WAKO 駅前ビル 11 階
[Tel] 0120-521-525
(お客様用フリーダイヤル)

サラヤ株式会社
メディカル事業本部 岡山支店
〒700-0953 岡山市南区西市 97-1
[Tel] 086-245-2226
[Fax] 086-245-2476

皆様から的大変好評なお声を受け、第二回も開催決定!
次回のセミナーへのみなさまのご参加、心よりお待ちしております!