

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

3月23日

[月曜日]

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。

開催日①

開催日②

4月21日

[火曜日]

開催場所

岡山ふれあいセンター ☎ 0702-8002
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！

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 廉価な食生活における
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。

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	法人名：	施設名：	
FAX番号 06 -6536 -2305	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：		

Cook Deli クックデリ

×
SARAYA
コラボ研修セミナー

in Okayama 2025.10.22

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紹介。

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に衛生管理と、それに伴う生産性向上について紹介。

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。



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。

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」の考え方を紹介しました。



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！

- ・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。

皆様からの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！

【お問合せ先】

クックデリ株式会社 広島支店
〒732-0824
広島県広島市南区の場町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