

旬が満タんです

お客様に「ハローランチは野菜ばかり」とよく言われます。夏は毎日のように茄子が入り、冬は大根と人参とキャベツと白菜が毎日複数のコーナーを占有しています。夏野菜は体温を下げる機能を持っていますし、冬野菜は体を温める働きがあります。旬のものが一番です。

国産野菜優先です

生の野菜は市場から仕入れていきます。季節により市場にコンガ産のかぼちゃしかないときもあります。基本的には国産野菜優先です。冷凍のコーン、グリーンピースなどはアメリカ産のものを使用していますが、中国産の冷凍野菜は一切仕入れません。

お米はコシヒカリ

お米はハローランチを始めてからずっと「コシヒカリ100%」にこだわっています。コシヒカリは冷めても強い弾力と粘りを持ったお米です。お客様に炊きたてを召し上がって頂くことができないお弁当には欠かすことのできない主食品質だと考えています。産地は徳島県です。

食べたいと思つものをお客様に

弊社では従業員が「社内モニター」として毎日のお弁当の味や見ため等を日報に入力しています。

賞味期限切れなどの怪しい食材や添加物を使用している食品会社やスーパーでは従業員が一番に自社の商品を食べなくなるというわれています。怪しい、危険というのを知っているから食べなくなるわけです。

私たちは、まず「自分が食べたいと思えるお弁当をお客様に提供し続けたい。」と思います。

防腐剤 PH調整剤

弊社では防腐剤、PH調整剤などの食品添加物を一切使用していません。その証拠に弊社で朝作ったお弁当の残飯は真夏なら午後4時頃には腐敗臭がし始めます。コンビニのお弁当ではあり得ないことです。

PH調整剤には使用基準量がなく使用者の判断に任されているのが現状です。コンビニのお弁当は猛暑、車の中に数時間放置していても異臭を放つことはありません。

給食弁当は毎日いろいろな食材を使用するため原材料表示が免除されているので保存料、防腐剤などを使用しても分からないままです。食品添加物を使用しないということ

は「自社を『食中毒の発生から守る』ことにはなりません」、「毎日食べ続けて頂いているお客様に『黙って薬を投与し続けること』にもなりません。

配達的时间お弁当が高温にさらされることにより細菌が繁殖することを防ぐため、代わりの対策としてハローランチの配送車は冷凍車を使用し庫内温度を15℃に設定し配送しています。

中国製の食材は使用していません

平成20年の「ギョーザ事件」以降弊社では中国で加工された冷凍食品、中国産食材、中国産冷凍野菜などは一切使用せずお弁当を作り続けてきました。最近、ISO22000の取得にあたり、食材の原産国を調査する中でフリカケやインスタント汁などに使用されている胡麻がほぼ全て中国産だとわかりました。

当社としましては今年4月から「原材料の一部が中国産であっても加工工場が日本であり、日本のメーカーが信頼するに値すると評価した食品に限り使用を認める。」こととしました。

お客様の健康を考えたお弁当を作りたい

ISO22000の取得にあたり策定した「食品安全方針」の1つめに「私たちは、お客様の健康の1/3をお預りしているという自覚をもち、私たち自身が食べたいと思える安全なお弁当を提供します。」と明記しています。

食事は「医食同源」と言われるように食べ物によって健康になったり病気になるったり、食中毒が発生すれば死んだりすることもあります。

私たちはハローランチをご利用頂いているお客様が健康であり続けて頂きたいという思いとその責任を認識して毎日のお弁当を作り続けてゆきます。

ハローランチ いけちゃん



おかわり

毎回手作りですから、今日の味は再現できません。味が濃かったり薄かったりもします。



自家製 手作り

●フライ、コロッケ、ハンバーグなどは全て自社製です。
とんかつ、白身フライ、ミンチカツ、コロッケ、ハンバーグ、すり身フライなどは全て自社で生産しています。
ミンチカツを例にあげれば、玉葱をみじん切りにし、炒めて、冷まして、豚肉と鶏肉のミンチに混ぜ合わせて生地を作り、成型機で円筒状に切り出し、バター液を通してパン粉を付けてそのままフライヤーで揚げられます。冷凍食品ではないので厚みのあるものが作ることができ、素材の旨味をしっかりと残せるのが特徴です。

毎日笑顔で笑顔のもとをお届けします

お客様の笑顔のために私たちの仕事は毎日お客様の元にお弁当をお届けすることです。
この仕事の中で私たちが自覚していることは、
毎日の電話応対でお客様に心地よさや安心感を感じて頂くこと。
お弁当をおいしく食べて頂くことで昼からも元気に働けること。
元気に働けて幸せになれること。
幸せになって笑顔で暮らせること。
毎日食べ続けて頂くことで健康な笑顔が続くこと。
私たちは単にお弁当をお届けしているのではなく、お客様の元気と健康と笑顔の素をお届けしている。
お客様の幸せの素を毎日届けたいと願っています。

