



# 安心工房 調理スタッフのお便り



無添加手作りお惣菜を、本年もよろしくお願いたします。

## ◆◆ 2023年新企画！冷凍ごはん販売！ ◆◆

### 「もちふわごはん」「あじわい五目ごはん」



おいしいごはんをお届けできるようになりました。  
毎日いただくごはんだからこそ  
安心な山形産無農薬米を炊き上げました。  
解凍後ふんわりかきまぜるだけで、おいしく  
召し上がっていただけます。



自慢の炊飯器と計量器を使い  
試行錯誤して完成しました。

### 試食会も熱が入ります



解凍後の  
感じはどう？

ふんわりした  
感じです

具材の  
存在感が  
ありますね

### 社長もおすすめ



納得の出来！

<<ご注文お待ちしております！ ごはんの詳細はちよくばい品チラシ裏面をご覧ください。>>



五十嵐

旬の素材を多く取り入れて  
栄養バランスのとれた献立を  
作り、手作りお出汁と無添加  
調味料で食材高騰に負けない  
お惣菜を作ります。



山澤

厨房の調理風景の紹介や  
メルマガなどの情報発信を  
行いお客様とのつながりを  
大切にします。山形の故郷  
料理もお届けしたいです。



笠原

お惣菜の作り手として、  
食材の個性を大切に  
しながら毎日の調理に  
自信を持って取り組める  
ように精進します。

スタッフ  
の  
抱負  
新年の



渡井

皆様からのご注文対応  
の他、ご意見やご感想を  
厨房スタッフと連携して  
取り組んでいきます。  
お気軽にお問い合わせも  
お寄せください。



山田

お魚やお肉の食感や、深みのある  
味わいを得るための仕込み  
と出来上がりまでの流れを  
大切に、さらに工夫を重ねて  
いきたいと思ひます。



瀬野

お客様の食卓に、添加物の  
ない、家庭の手作りの味を  
お届けできるよう、調理から  
パッキングまで心を込めて、  
丁寧に取り組みます。