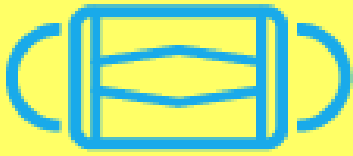
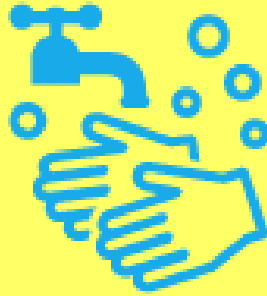


味のおりがみは、 感染症予防対策実施中です！



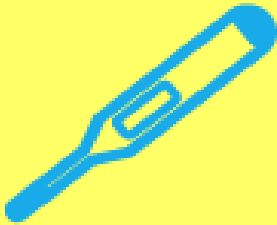
マスク着用は義務です



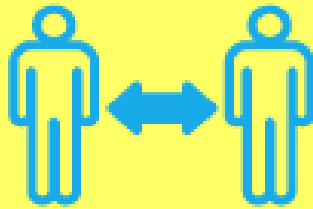
正しい手洗いの励行



高濃度アルコール常備
営業マン・配送員も全員携帯



毎日の検温



信頼できる仲間でも
密にならない



密になる場所へ行かない



製造部門の
手袋着用は義務です



自粛に伴う時短営業



危うきは出勤しません

味のおりがみのお弁当は、加熱した冷凍食品や加工済み食品の詰め合わせではなく、できるだけ“料理人の手作り料理を多用したお弁当づくり”をモットーにしています。手作り料理の大量生産を可能にするため、厨房内は一般的なお弁当屋さんよりも高度な衛生手法によって清潔に保たれた総合食品工場となっています。

現在でもなかなか手に入りづらい高濃度の消毒用アルコール製剤や、ニトリル手袋、マスクなどは十分に確保しており、皆様へお届けするお弁当をより安全にお作りできています。お客様との接触の機会が多い配送員や営業マンも、アルコールスプレー等を持ち歩いており、頻繁に手指や衣服、車内の消毒を実施するよう義務付けています。ほか、全社員が食品を扱う自覚をもって感染予防に取り組んでいます。どうぞ安心して、料理人手作りのお弁当をお召し上がりください

お問合せ ☎022-296-5446 味のおりがみ営業部まで