

食を通じての社会貢献が私たちの思いです。

青森保健生活協同組合と生活協同組合コープあおもりが共同出資し、セントラルキッチン運営する子法人「株式会社 あおもりコープフーズ」を2013年2月に設立しました。安全、安心、便利でおいしい食事をより多くの県民に提供し、いのちと暮らしの安心を作るとともに、青森県の福祉の向上に貢献したいというのが、私達の思いです。

国際的な衛生基準
HACCP認証施設!



ここ、あおもりセントラルキッチンで調理された食事は、病院や介護施設、また食事作りが大変な方のお宅へ届けられます。



病院・介護 給食サービス 満足を提供!! セントラルキッチンの食事で安心と笑顔と元気を上げます。

一人ひとりに合った食事を提供します。

すべての方にご満足いただくためには、一人ひとりに合わせた食事を提供することが大事だと考えます。弊社では、一人ひとりのご要望、体調やアレルギーの有無などを詳しく聞いた上で、最適だと思う食事サービスをご提案させていただきます。

便利で満足!

病院・施設のキッチンでは、届けられた調理済みのおかずを再加熱し、盛り付けるだけなので、調理の作業がほとんどなくなります。



多彩なメニューでみんなを笑顔に。

季節ごとのイベントを盛り上げる、バラエティー豊かな「行事食」の提供もいたします。みなさんに楽しんで食べていただき、思い出に残る1日になるようお手伝いさせていただきます。



お気軽にお問い合わせください

- 詳しい資料が欲しい
- 料金を知りたい
- 一度話を聞いてみたい
- キッチンを見学したい



病院・介護給食サービスに関するお問い合わせは

TEL.017-752-8181

<受付時間>月〜金/AM9:00〜PM6:00 株式会社あおもりコープフーズ 〒030-0142 青森市野木字山口164-68

調理補助パート募集中!!

■時給/720円〜
■時間/
① 8:00~12:00
② 10:00~14:00
③ 13:00~17:00
④ 15:00~19:00
経験のない方でも丁寧
に指導いたします。
(担当:奥崎)
←お電話こちらまで。

あおりセントラルキッチンのこだわり



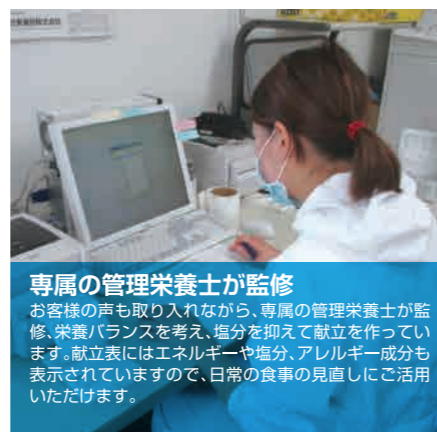
地産地消の推進

地元の生産者や加工業者と連携し、国産・県産の食材を主に使用し、手づくりにこだわって製造した給食・配食を提供しています。



徹底した衛生管理による生産工程

当施設での調理法は「クックチル」方式で、食害菌が発生しない徹底した温度管理・時間管理のもとで生産されています。施設自体の構造は、清潔と不潔の交差しないHACCP基準で設計、建設され認証を受けました。病院・介護施設給食・在宅への配食サービスなど利用者・献立内容に合わせて、給食・食材の提供が可能です。



専属の管理栄養士が監修

お客様の声も取り入れながら、専属の管理栄養士が監修・栄養バランスを考え、塩分を抑えて献立を作っています。献立表にはエネルギーや塩分、アレルギー成分も表示されているので、日常の食事の見直しにご利用いただけます。

“クックチル”とは？

加熱調理した料理を、90分以内に中心温度が3℃以下になるまで、急速冷却し、0～3℃の状態でのチルド保存する調理法です。菌の増殖温度帯を一気に通過させることにより、菌の増殖を防ぎ、料理を調理から提供までの時間を延ばすことができる（賞味期限は生産から消費の日を含めて5日間）ため、計画的に生産できる調理方法です。

加熱 中心温度75℃以上で1分以上の加熱

急速冷却

加熱調理後ただちに冷却し、さらに90分以内に芯温を0～3℃に下げます。

チルド保存

3℃以下でチルド保存

“HACCP”とは？

Hazard Analysis Critical Control point

HACCP（ハサップ）とは、食品の製造・加工工程のあらゆる段階で発生する恐れのある微生物汚染等の危害をあらかじめ分析（Hazard Analysis）し、その結果に基づいて、作業の流れの中で危険を防ぐために監視・記録する重要管理点（Critical Control Point）を定め、これを連続的に監視することにより製品の安全を確保する衛生管理の手法です。この手法は、国連の国連食糧農業機関（FAO）と世界保健機関（WHO）の合同機関である食品規格（コーデックス）委員会から発表され、各国にその採用を推奨している国際的に認められたものです。

給食・配食が届けるまで

「クックチルシステム」だから、安全・安心。

1 食材の受入



受け入れた食材はすぐに数量や品質、そして温度のチェックをします。

2 冷蔵・冷凍保管



食材は種類ごとに冷凍庫、または冷蔵庫へ入れられます。庫内の温度は厳しく管理されています。

3 下処理



野菜は野菜、お肉はお肉といったように、食材群ごとに分かれて下処理を行い、交差汚染を防ぎます。

4 加熱調理



オール電化厨房機器で、必要な食材の温度を調理手順ごとにすべて記録し、食材の衛生基準を管理しています。

5 急速冷却



加熱した食材を専用の冷蔵庫で急速冷却することで、菌の増殖を防ぎ、食の安全を守ります。

6 仕分け・盛り付け



給食は、「常食」「ミキサー食」「ソフト食」「軟菜食」などの種類ごとに真空パックされます。お弁当は室温10℃以下に保たれた部屋で容器に素早く盛り付けられます。

7 冷蔵保存



工程を経て出来上がった製品は、ここで保存され、出荷を待ちます。

8 配送



トラック（冷蔵車）に積み込まれた製品は、3℃以下のままで、お客様の元へ運ばれます。

お届け