シンショク通信 2022.2月号 VOL.19

1 新しい門出

太成学院高校の食堂立ち上げに始まり、多岐にわたりシンショクの成長に貢献してくれた調理師の林勇輝さんが12月末をもって退職し、新しい道へ進むことになりました。

HACCPの義務化により、導入に際してわかりやすく動画にしてくれたり、チェックリストの改訂をしてくれたり、真空副菜メニューの開発、見直し、各現場様の献立作成、イベント、パーティー数えきれないくらい我社の成長に貢献してくれました。ありがとうございました。

林君の未来をこれからも応援していきたいと思っています！

2月頃、大阪市城東区で「まんぷくデリ」をオープンされる予定です！お近くに行かれることがあれば是非お立ち寄りくださいね！

完全手作りのこだわりの美味しいお弁当が味わえると思いますよ！

まんぷくデリ！

「まんぷくデリ」
大阪市城東区
中央３丁目7-18
シャルマンコーポ野江２

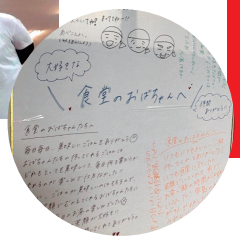
留学時代の林君

痩せてる頃の林君

2 3年生最後の食堂利用の日

高柴校島

食堂に来てくれた生徒さんは「3年間ありがとうございました」「また卒業生としてくるから全メニューチャレンジさせて！」など嬉しい言葉をかけてくれたり、プレゼントをくれたり。生徒さんとシンショクスタッフの温かい関係を垣間見ることができました。決して恵まれている設備ではない中、工夫をしてたくさんのメニューを提供してくれています。学校がお休みのときは他の現場への応援も快くうけてくれる貴重な存在!! 生徒さんたちを日々わが子のように見守り、笑顔で送り出す岡本さん・直山さん・横山さん感謝しています！ 生徒さんと同時にシンショクからもありがとう!!



3 スチコン導入感謝イベント

スチームコンベクションオーブンを新しく導入していただいた企業様で感謝イベントとして豪華ランチを実施させていただきました！ いつもはお弁当のお客様にもお越しいただくことができ、満席となりました。これからも利用したいなと思っていただける食堂にしてまいります。ありがとうございました。

スチコン導入でメニューの幅が広がり、満足度もアップ！ 是非導入をご検討下さい。

新年明けましておめでとうございます。今年もよろしくお願いします。
今年は昨年に完成したキッチンカーを活用して、たくさんの人々へ温かくて美味しい食事をお届け出来るようにしていきたいと思います。

皆様のお会社へもお邪魔して、イベントのお手伝いが出来ればうれしいです。

愛情たっぷりの温かく美味しい食事は人を幸せにします！コロナで疲弊した人達を幸せにする使命の下、2022年も邁進して行く所存です。何卒よろしくお願いします。

新大阪食品株式会社
北尻 正太

お問合せ
TEL:072-871-3227