



人間科学部 ヘルスフードサイエンス学科

食のお仕事 紹介動画

セブンイレブンの専用工場として、コンビニの惣菜やサラダなどの開発、製造を行う株式会社デリカシェフ（久喜工場）様を取材させていただきました。今回は、食品開発と品質管理のお仕事を紹介します。

本学ホームページにて好評配信中！

制作：人間総合科学大学

取材協力：株式会社 デリカシェフ



OPEN CAMPUS
で上映します！

美味しさを届ける！

商品開発の仕事

新商品のコンセプト、リクエストをいただき、店頭で並ぶ惣菜、サラダ等の商品開発を行う。

試作・試食の繰り返し。
商品化までのプロセスは
とても険しいです。



私が開発した
「ロメインレタスの
シーザーサラダ」です！

セブンイレブンにて
好評発売中！



注目して欲しいのはドレッシング。
あるお店の味を参考に仕上げました。
自分の開発したサラダがお店に並んだときは
とても嬉しかったです！

先輩のサポート・アドバイスには毎日、感謝です。

安全・安心を届ける！

品質管理の仕事

工場全体の衛生管理、商品の品質管理を行う。

衛生管理は
従業員全員で
取り組みます。

工場内ではみなキャップ
をして、毛髪が落ちるの
防いでいます。もちろん
カメラマンもです！



工場のいろいろなところ
から集めた菌を
**毎日ここで培養し、
チェック**しています



品質管理はコミュニケーション能力が求められる仕事。
全従業員の理解と協力を得ることが何よりも大事。