

1

「アイフーズのココを伝えたい」

製造部

美味しさと安全を追い求める

製造部の役目

アイフーズの柱となる製造部では、毎日約2万食（約30施設分）のお食事を製造しています。徹底した衛生管理のもとで安心・安全な食事をつくるため、日々試行錯誤を繰り返しながら奮闘中です！

安全性



HACCP(※)の認定を取得した工場での日々の食品微生物検査や衛生講習の実施等、工場内の衛生管理を担います

追求心



「もっと美味しく」「さらに安全で効率良く」製造するために、食事のプロとして日々奮闘しています

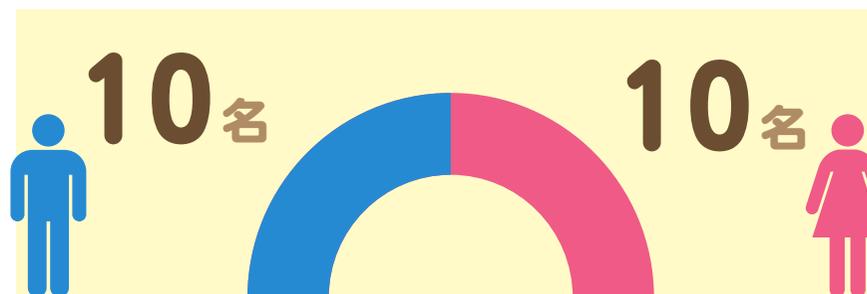
2

数字で見る 製造部

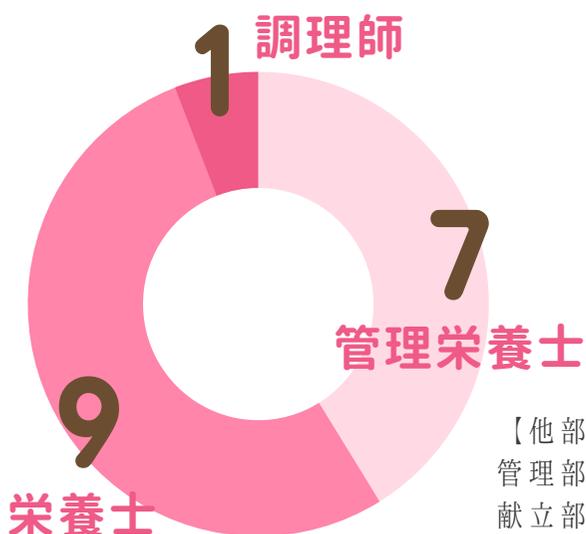
🍴 従業員数



🍴 男女比 (社員)



🍴 資格 (社員)



【他部署】

管理部 (管理栄養士 2名・栄養士 2名・調理師 1名)

献立部 (管理栄養士 2名・栄養士 1名)

C K部 (管理栄養士 1名)

🍴 平均年齢 (社員)



🍴 製造数



3

製造部がつくる食事

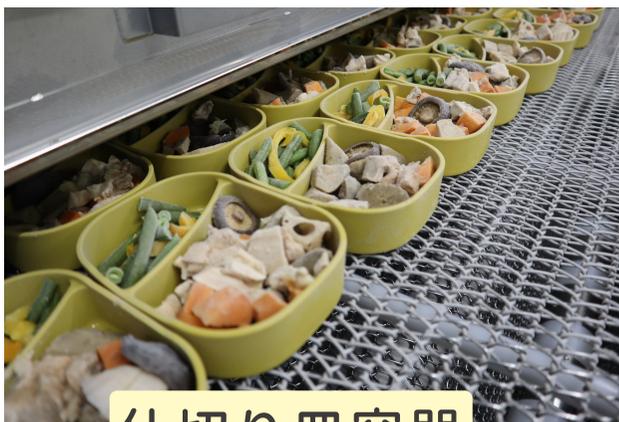
5人前or10人前で包装



真空パック包装



盛り付けイメージ



仕切り皿容器



4

製造のながれ

下処理部門

- 食材の納品
- 食材の検収
- 保管
- 食材仕込み
- 調味料計量



【その他】

指示書作成／食材管理／発注業務

サンプル試作の仕込み 等々

5

製造のながれ

加熱部門

- 一次加熱（調味前）
- 調味
- 食材の混ぜ込み
- 加熱
- 冷却
- 温度管理

【その他】

サンプル試作／検食／機器管理 等々



6

製造のながれ

包装部門

- 袋計量
- 容器盛付け
- 食材移し替え
- 真空包装
- 金属探知
- 仕分け / 出荷準備



【その他】

サンプル包装 / 既製品仕分け / 機器管理 等々

7

製造以外のお仕事

他にもさまざまな業務があります！



研究・開発



衛生講習会



細菌検査



HACCP構築



新人教育



部門別会議