



# 惣菜製造・加工会社 株式会社フレッシュセブン

## 『食を通して、豊かな人生を、創造します』

高齢化・少子化・単身化の増加などの社会変化や生活習慣病予防、食育推進の必要性などから、私どもの役割もより重要になってきました。HACCPによる製造工程管理を行うことで、より一層の安心と安全を追求し、従業員一人一人が“品質を作り込む”という意識を持ち、日々心を込めた惣菜作りに努めています。“美味しいね♪”の声を支えとして、惣菜から広がる豊かで快適な食生活を提案し続けます。



### 《会社概要》

社名	株式会社フレッシュセブン
設立	昭和59年4月1日
代表者	平岡 裕司
資本金	4,000万円
事業内容	惣菜の製造、加工、卸
所在地	広島市安佐南区緑井5丁目18番12号 TEL 082-207-4270 FAX 082-870-3117

### SDGs ポイント

#### 夕食宅配

高齢化社会への対応としてフレスタ宅配サービスにお弁当を提供しています。管理栄養士が、広島の家料理の味を大切にしながら、栄養バランスとおいしさを両立した野菜たっぷりの献立を日替わりで考案し、2016年より開始、年間20万食をお届けしています。生鮮宅配と一緒に利用される方も多く、生活の一部としてご利用いただいています。



### SDGs ポイント

#### 食品トレー重量減量

2023年1月より、商品に使用している食品トレーを一部ラプトレーに変更し、1パックあたりのプラスチック使用重量を60%削減しました。年間では約7.72トンのプラスチック使用量を削減でき、CO<sub>2</sub>排出量削減と同時に、お客さまの日々のお買い物の重さ軽減にもつなげています。



### SDGs ポイント

#### フレスタの手作りおはぎ

もち米は地元広島県産「ヒメノモチ」を100%使用し、小豆は北海道十勝産「北ロマン」を使用しています。素材の味を活かすため、砂糖と塩のみで味付けしたシンプルで昔ながらの味わいが特徴。もっちりとした食感に仕上げました。2022年9月の販売開始から、4ヶ月で50万個売り上げた自慢の商品です。

