



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・単身化の増加等の社会変化や生活習慣病予防、食育推進の必要性等から、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、従業員ひとりひとりが“品質を作り込む”という意識を持ち、日々心を込めたお惣菜作りに努めています。“おいしいね♪”の声を支えとして、お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	1984年4月1日
執行役員社長	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

フレスタの夕食宅配

高齢化社会への対応として、フレスタ生鮮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、栄養バランスと美味しさを両立した野菜たっぷりの献立を平日日替わりで考案。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き、提供開始から年間25万食をお届けしています。



SDGs ポイント

自社製餃子の手作りおはぎ

もち米・うるち米は広島県産を使用し、地産地消推進に取り組んでいます。小豆は北海道十勝産を使用し、素材の味を生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特徴です。幅広い世代の方に味わっていただけるよう、上品な甘さと、もっちりやわらかい食感に仕上げました。2022年9月の発売開始から、年間で150万個売り上げる自慢の商品です。



▲「美味庵 北海小豆のやわらかおはぎ」。
抹茶や桜等の期間限定商品も。

SDGs ポイント

地元高校とコラボした商品開発

2019年より、産学連携の一環として、進徳女子高校の生徒さんにコンセプトに沿ったレシピを考案いただき、そのうち一品をフレッシュセブンが商品化し、フレスタ店舗で発売する取り組みを行っています。



◀2021年度コラボ商品
「ピリ辛豆乳坦々風
春雨スープ」



▶2023年度コラボ商品
「自社製餃子のあんバター
メロンパン」