



食品の命をながらえ 「まだ食べられる」食品開発へ

当社は、「おいしい時間を、あなたと」をコンセプトに安全・安心な食をつくるデリカカンパニーです。ビジョン「食から新しい幸せなコミュニティを創りましょう」をミッションに「身近で笑顔あふれる楽しい食卓提供」を掲げ、生活者をもっと豊かな時間を過ごし、もっと笑顔になれるように、私たちは心を込めた食事を東日本を中心に毎日届けています。

当社は中食の冷蔵温度帯でお腹がいっぱいになる食を1日に約100,000食、製造することが可能です。さらに、従業員支援事業として、内閣府企業主導型保育園「おひさまレジャージョ保育園」の開園や、高齢者が元気に働くアンテナショップ「シェアダイニングサルーテ」を開業し、働く従業員とお客様との双方の笑顔があふれる場の実現を目指しています。



事業紹介

デリモが商品を通してお客様に届ける「3つの想い」

「不」の解消
社会に存在する不(不安、不便、不満)を解消する新しい価値の創造により、オンリーワンの商品づくりを目指します。

感動分岐点を超える
いくつものこだわりを重ねることで、お客様の感じる価値を大きく上回る「価値感=感動分岐点」を目指します。

1/1 商品づくり
ただ食品を生産・供給するのではなく、お客様1人1人に届ける一つ一つの商品を作り上げることに取り組む、1/1(お客様が手にとる大切な1つの商品)を考えています。

デリモの商品開発にこだわる4つの視点

食材選びのこだわり **祭事を愉しむこだわり**
味のこだわり **産学連携の取組**

当社は、日本経済の発展に貢献する企業として、経済を支えながら日本の食文化を守り続ける商品づくりを行っています。「食から新しい幸せなコミュニティを創りましょう」のために、常に小さなこだわりを大切に、大きな未来へ貢献する企業として、常にビジョンからものごとを考えて行動しています。



食品ロス削減のために

「つくる責任 つかう責任」

当社はSDGsの**目標12「つくる責任 つかう責任」**に基づいて目標を設定し、全社的に食品ロスの削減に取り組んでいます。

まず、商品を製造する各段階において、技術や工夫によって消費期限の観点から食品ロス削減を目指しています。

開発段階では、麺の成分配合の調整や洗浄を向上させることにより、消費期限の延長を実現しました。

製造段階では、保管・納品の工夫により原材料を極力廃棄しないように心がけています。

さらに、全社委員会として「エコライフ委員会」を設置して、月1回、廃棄物削減に関する議論を行い、会議内容は全社員に共有するように努めています。地域貢献活動として、

- 1) 月2回の工場周辺の清掃活動
- 2) 埼玉県産小麦の使用(年間250t)
- 3) 埼玉の有名外食店とのコラボ(加須うどん、武蔵野うどんなど)を行っています。

また、フードパントリーや子ども食堂の活動支援も行っています。フードパントリーへの食品提供や、「シェアダイニングサルーテ」を子ども食堂に会場提供し、社として子ども食堂の活動に携わっています。



株式会社デリモからのメッセージ

食品ロス削減の取組は簡単ではありませんが、食品を生かすための分野やフードパントリーに対して、「やりましょう」「こんなものは活用できませんか」といった声も多く上がり、社員全員が前向きな共通認識のもと取り組んでいます。

デリカカンパニーとして、食品を製造するだけでなく「食品ロス削減」という、社会が抱える課題の解決に積極的に取り組んでいくことで、当社の掲げるビジョン「食から新しい幸せなコミュニティを創りましょう」へのアプローチにつながると考えているからです。これからも、全社的な取組を通して、従業員とお客双方の笑顔があふれる場の実現を目指していきます。