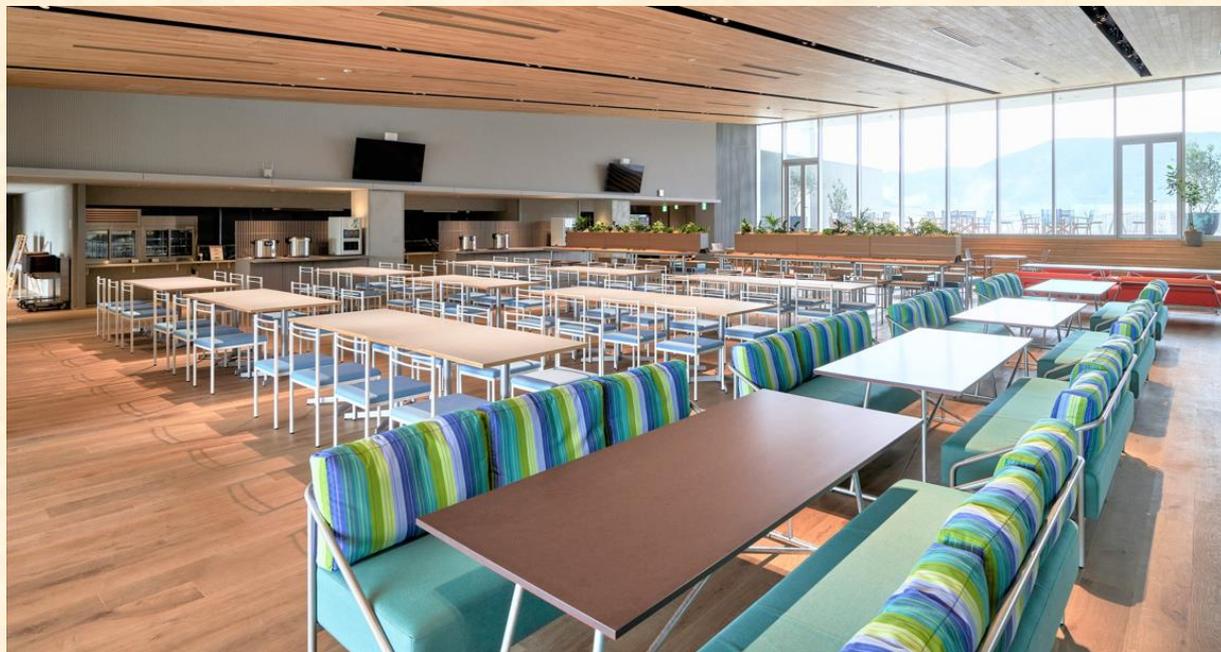
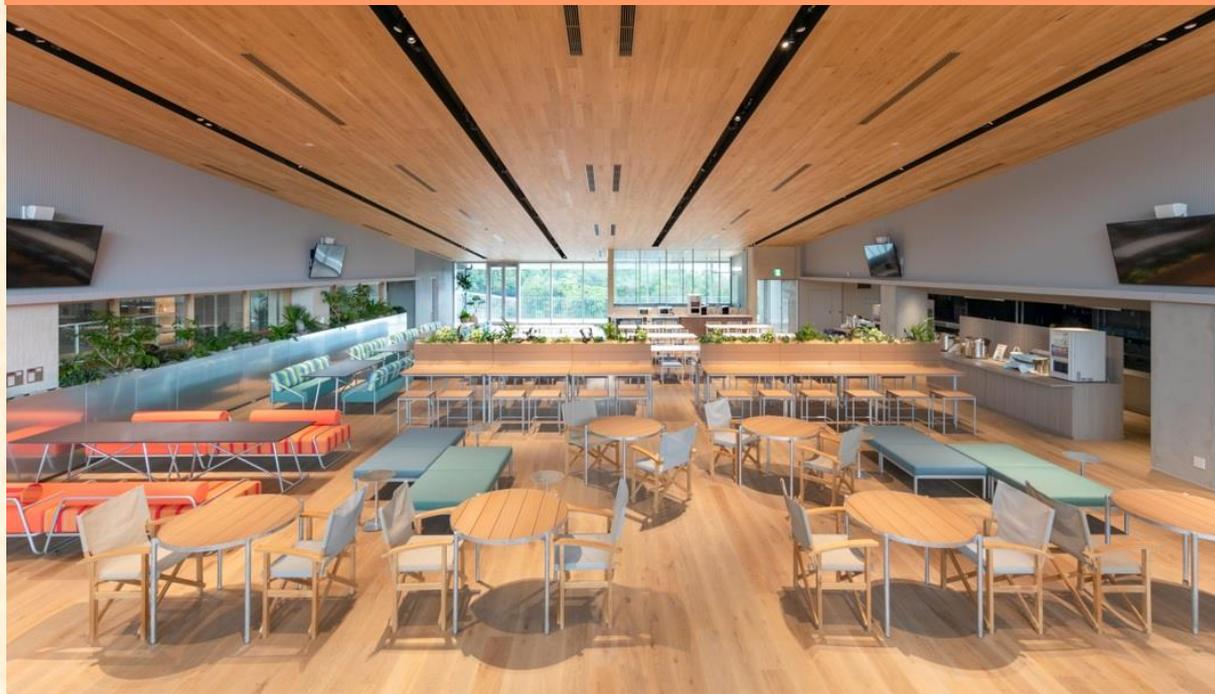


社員食堂の紹介



『Dining hall 青空』

青空の下、自然の中でみんながワイワイ笑いながら
食事をしているような場所にしたい。
そんな思いからこの名前が付けられました。



屋外テラス



食べることは、生きること（社長の食堂に込めた想い）

仕事をしていると、お昼ごはんは、家族以上に仲間と一緒に食べているかもしれません。

長い人生、大切な人とお別れして、悲しくて何もかもどうしてもよくなる日も立ち上がって仕事にくる。

朝から動きすぎてクタクタになる日。仕事に悩んで頭がぐるぐるする日。仲間と達成感を味わい、喜びを分かち合う日。

そして、普通の何気ない毎日も
昼食の時間がきて、ここで食事をし、
パワーが湧いて立ち上がり、頭をスッキリ切り替えて
満たされた気持ちで午後からの仕事を始める。

賑やかで笑顔が溢れて楽しい気持ちになる大家族の居間のような食堂。
だから、バランスがとれた温かくて美味しい食事を提供して下さる、そんなパートナーを探しました。



エル・スエヒロフードサービス様について

我が社の食堂運営は株式会社エル・スエヒロフードサービス様に
お願いしています。今回チーフの高田様にお話をお伺いしました。
エル・スエヒロ様は「レストランの味を社食で味わえる」、
「できたて、適温提供」をモットーにされています。



和洋中の豊富なメニューをとりそろえ
季節に合わせたイベントメニューや
企画メニューなどの楽しみもあります。
社員は「毎日おいしい！」と好評です。

イベントメニューの紹介



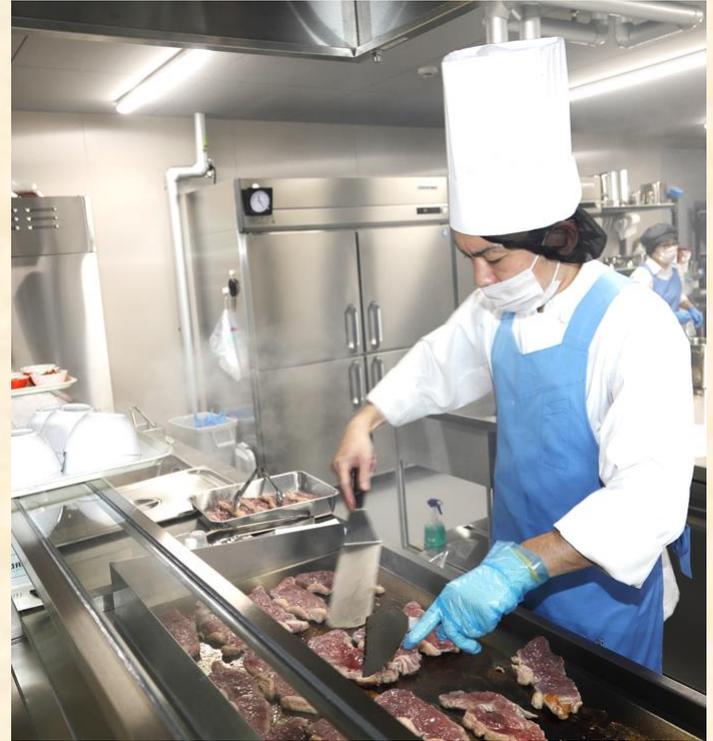
アンチエイジングメニュー

ちょっと豪華な
プレミアムメニューもあります

充実した厨房

高田さんによるとグリドル、冷蔵庫、冷凍庫、ショーケースなどここまで充実した厨房はなかなかないそうです。

特にグリドルの調理は高温でじゅっと焼くのでおいしさ、やわらかさが違う、焦げ目のうまみなどを味わえるそうです。



グリドルで調理されている高田さん

スマートミール認証取得

2023年8月にスマートミールの
認証を取得しました。

スマートミール認証取得の基準

- ・健康づくりに役立つ栄養バランスのとれた食事を提供すること
- ・健康的な空間で食事を提供すること

栄養バランスが取れ
健康的な食事を提供しています。



スマートミール認証の取得は
エル・スエヒロ様の運営されている
会社では初めてだそうです。

フリーカレー

毎週金曜日は無料のカレーがあります。

これは創業者がカレーが大好きで

健康に良いということから始まった

長年続いている三陽の伝統です。



社員食堂にはエル・スエヒロ様と
当社のあったかいこだわりが
たくさん詰まっています。



来社されたときは
ぜひ一度味わってみてください