

## 小袋明太子の特徴

●小袋だから使いきりで調度良い



【明太ポテサラ】

【明太玉子焼き】

【明太パスタ】

明太子を使って料理するのに、バラコにするのが難しい、手間がかかるなど、不便さを感じたことはありませんか？

今回ご紹介する小袋タイプの明太子は、すでにバラコタイプで量も10gからと料理するにもほど良いサイズになっております。

小袋タイプなので明太おにぎりや、明太マヨネーズなどのあえ物にも使いきりで調度良い量です。

もちろん、中身も原材料にこだわった最高級の明太子に仕上げしております。

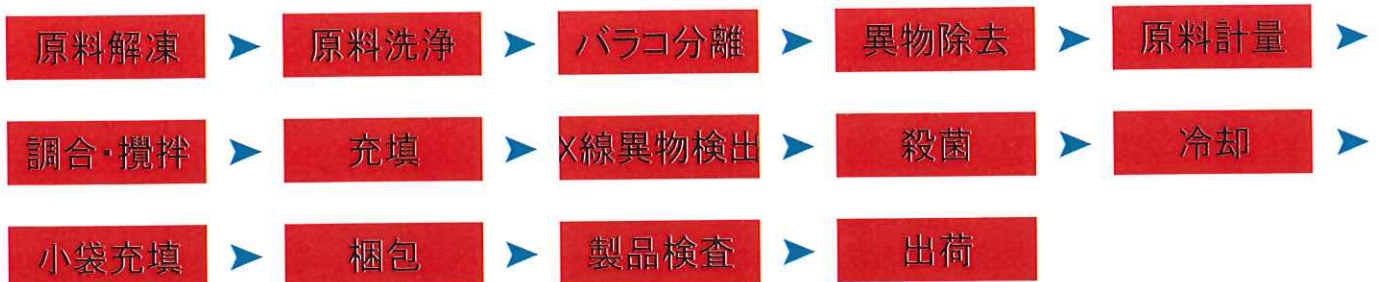


【明太マヨネーズ】



【明太おにぎり】

## 小袋明太子製法



# 製法特長

【原料検品】  
厳選した原料のみを使用し、  
品質にこだわります。



【調味・攪拌】  
厳選した原材料を調  
合した、うまみたっぷ  
りの明太子。

【原料解凍】  
温度管理、時間  
管理を徹底した  
品質管理を行いま  
す。



【製品】  
10gからお客  
様がご要望される  
サイズの製品を  
製造いたします。



【小袋充填】  
縦ピロー包装機  
で小袋に充填し  
ます。

【低温加熱殺菌】  
弊社独自の製法特許  
の低温加熱殺菌で菌  
数コントロールを行いま  
す。

私たちは誠実を旨とし、本物・安心・健康な『食』の提供を通じて、人々の豊かなくらしとあわせに貢献します。

# 安心・安全



●X線異物検出機  
X線異物検出機で製品の異物検品  
を行います。Sus球 0.7mm以上の  
異物を除去します。  
(金属探知機では一般的にはSus  
1.2mmを使用します。当社比。)

●品質管理  
各ロットごとで菌検  
査、官能検査、理化  
学検査を行っていま

●トレーサビリティ  
製品の履歴を追うためのシステムを構築しています。製造  
記録を残し、品質保証体制を整えています。



●HACCP認定通知書  
一般社団法人日本食  
品認定機構審査部に  
よって認定