

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をするのに、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。

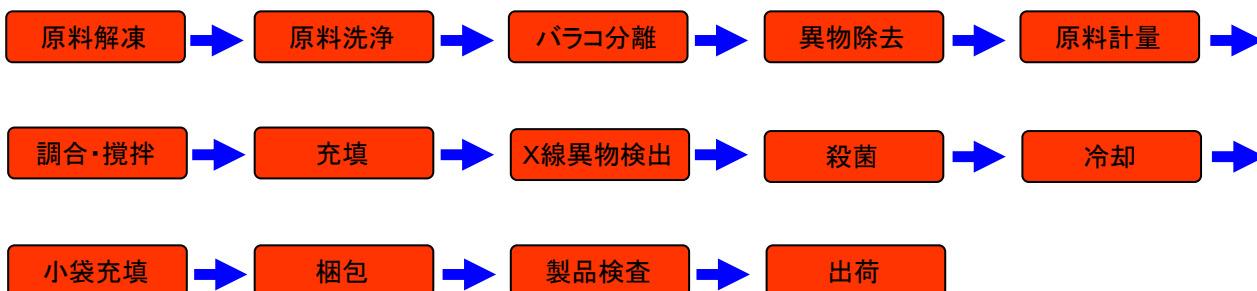


【明太マヨネーズ】



【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。

最高の美味しさのために。



【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。



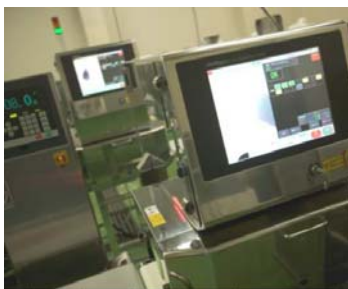
【小袋充填】
 縦ピロー包装機で小袋に充填します。



【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。



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Sus 1.2mmを使用します。当社比。)



●品質管理
 各ロットごとに菌検査、官能検査、理化学検査を行っています。

●日本冷凍食品協会認定工場
 日本冷凍食品協会の厳重な審査に合格した認定工場です。

●トレーサビディティー
 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。

原材料のこだわり



●こだわりの塩(ミネラル豊富な国産天然の塩)

たらこ、明太子は魚卵独特の苦味を感じることがございます。他社は、その苦味を抑えるため、多量のグルタミン酸ナトリウム、核酸など色々な種類の添加物を使用する場合がございます。

しかし、弊社は余分な添加物を加えず、その苦味を抑えられないか追求し続けました。結果、たらこ、明太子の旨味をしっかり残し、苦味だけを抑える天然の塩に辿り着きました。

弊社の塩は全てミネラル豊富な国産天然の塩を使用しております。



●こだわりの唐辛子(絶妙な辛さを表現した唐辛子)

唐辛子が辛いのは当たり前。しかし、辛いだけでは辛子明太子の旨味を引き出すことは出来ません。辛さの中に旨味、甘み、色のバランスをとり、最高の辛子明太子を表現することを意識して作り出したのが、弊社独自の唐辛子調味料です。辛味が後にひかない、旨い辛子明太子をご堪能ください。



●こだわりの柚子胡椒(大分産香豊かな柚子胡椒)

辛子明太子の風味を壊さず、魚臭の生臭さを消すのに最も有効な柚子胡椒を使用しております。(※柚子胡椒が必要なお客様のみ使用しております。)

気品のある香で上品な柚子胡椒を探し求めて、大分県産の希少な在来種の柚子に行き着きました。

柚子胡椒は無添加・無着色のみを使用しています。



●こだわりの昆布調味料(北海道産真昆布使用調味料)

辛子明太子にまろやかで、深みある旨味を表現するために、北海道産真昆布を使用した昆布調味料を使用しています。肉厚で濃厚な旨味をたっぷり含んだ昆布調味料が味のベースになっております。



●こだわりの日本酒(芳醇な日本酒)

辛子明太子にまろやかな旨味と奥深い味を引き立たせるため、日本酒ベースの調味料を行っています。日本酒は明太子の辛味を損なわない辛口のもので、原料のお米は国産のものにこだわりました。

芳醇な日本酒が、辛子明太子の旨味をより引き立てます。