

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。



【低温加熱殺菌】
弊社独自の低温加熱殺菌製法で菌数コントロールを行います。



【小袋充填】
縦ピロー包装機で小袋に充填します。

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しあわせに貢献します。

安心・安全

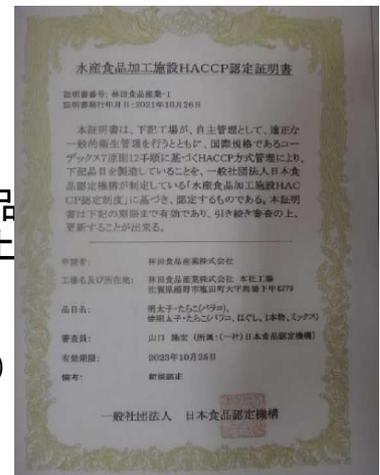


●X線異物検出機
X線異物検出機で製品の異物検品を行います。Sus球 0.7mm以上の異物を除去します。(金属探知機では一般的にはSus 1.2mmを使用します。当社比。)



●品質管理
各ロットごとに菌検査、官能検査、理化学検査を行っています

●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