

視察報告書

| | |
|-----|--|
| 日時 | 2015年7月23日 |
| 訪問先 | 東京ウインナー(株) |
| | 埼玉県川口市安行領根岸2889 TEL048-281-3567 FAX048-281-3567 |
| 見学者 | 市川(営):高橋部長 佐川次長 坂内課長 後藤 品川 相田 麻薙 |
| | 松戸(営):河手次長 植村主任 細渕 |
| 目的 | 今年度、新規取引にあたり工場視察 |

上記視察内容報告いたします。

今回訪問させて頂いた東京ウインナーは、今年の2月に埼玉スーパーアリーナで行われた「埼玉県の農と食の展示・商談会」で出店をされていた企業。従来取り扱っていた無添加串付きフランクが終売となり、代替えのメーカーを探していた最中であった。東京ウインナー(株)は生産の約7割を学校給食関連に出荷していて、無添加フランクで串刺しが可能とのことであった。視察に先立ち4月より無添加串付きフランク40gを納品して頂いている。

創業1961年、従業員は7名、「自分の家族に食べさせたいと思える安全なものを作る」という社長の考えから、現在では学校給食用に無添加のハム、ベーコン、ウインナー、フランクを、東北から山陰、四国まで出荷している。

無添加ハム、ベーコン、ウインナー、フランクの他、焼豚、鉄分強化ウインナー、レバー入りウインナーなどもあり、OEM商品も100kg程から作成可能とのこと。

原料は、国産原料の他、輸入原料も取扱あり。

賞味期限、冷蔵で10日、冷凍で180日。

ハム、ベーコン、焼豚は、短冊切り、千切り、半月切り、イチヨウ切り等可能。千切りは5mm幅。短冊切りは1cm幅から対応可能。

ウインナー、フランクは、5mm幅から輪切り、斜め切り等のカット可能。またスジ入り、串刺しなども可能。

無添加ハム・ベーコン製造工程

原料肉→検品→成型処理→漬込み(食塩・香辛料等で漬け込む、5℃以下3日)→充填→熱処理(乾燥68℃60分間、スモーク70℃60分間、蒸し煮75℃で中心温度が73度になるまで加熱)→冷却保管→金属探知器検査→アルコールにて二次殺菌→包装→冷蔵または冷凍保管

無添加ウインナー・フランク製造工程

原料肉→検品→成型処理→漬込み(食塩・香辛料等で5℃以下で一晩)→カッティング(肉と他の原料を混和)→充填→熱処理(乾燥70℃で20分間、スモーク70℃で30分間、蒸し煮75℃で中心温度が72℃になるまで加熱)→冷却保管→金属探知器検査→アルコールにて二次殺菌→包装→冷蔵または冷凍保管

コンタミネーション

卵、大豆、小麦を使用している製品を製造している為、無添加商品を製造する際は当日朝一番の製造とし、作業前清掃として全機械器具類を、湯洗浄→洗剤洗浄→水洗い→湯洗浄を行った後に製造を開始する。

見学当日は学校が夏休みの為、無添加の商品は製造はなく、フランクを製造していた。



製造室



カッティング
肉のカットと他の原料の混和



ケーシング充填機
ケーシングとはソーセージの皮のこと



一個一個繋がっている



棒に掛け熱処理機へ



熱処理機
乾燥・スモーク・蒸し煮



繋がっていたものをカット



金属探知機



事務所の壁には子供たちのお礼の手紙が貼られていた



どこにでも見かけるようになりました



総括

工場は町工場という感じではあるが、無添加の商品がメインで、学校給食業者が主な販売先であるということ。また現在千葉県での販売実績がない為、エリアの獲得と給食センターでの入札、OEMにも対応出来るのではないだろうか。立地も川口市にある為、商品次第では緊急対応も可能であろう。今現在、串付きのフランクのみの取引だが、今後商品案内を作成し、各学校に配布していく。個人的には鉄分強化ウインナーは提案すれば面白いと思う。