

2018年9月3日  
報告者 後藤

## 視 察 報 告 書

日時	平成30年7月26日(水)
訪問先	株式会社 フラーリッシュ・アサヒヤ
	〒274-0812 千葉県船橋市三咲9-3-14
見学者	中村課長、清水課長補佐、後藤、細渕、浅田、齋藤(洋)

### 工場外観



- ・ 昭和38年「肉のアサヒヤ」として創業。平成13年に学校、企業、メディカル関係、介護・福祉関係等への食肉納入を専門とした「株式会社フラーリッシュ・アサヒヤ」を誕生させた。



工場入口



工場内部

築30年。古い工場だが、綺麗で手が行き届いているという印象を受けた。衛生管理への取り組みとして食品、厨房だけでなく医療でも注目されている電気分解を利用した「電解水」を利用。アルカリ水で洗浄、酸性水で初発菌を抑制出来るとの事。



電気分解装置



左がアルカリ水、右が酸性水

- ・今や食品業界全体で取り組みが始まったトレーサビリティシステムを導入しており、出荷ロットの特定、産地情報や飼育情報まで迅速に追跡が可能。

## 作業風景



鶏モモ肉のカット



味を追求し、辿り着いた「あべどり」



## 鶏

左側が切身、右側が角切、千切。

全てフレッシュの鶏なので手作業でのカットになる(凍らせないと機械には通せない)

切身は $\pm 4$ g、一個一個計量しており、1枚1枚筋切りをしている。

(口当たりや火の通りがよくなる為)

## 豚



もともとはこのような形で入荷する。骨や毛が入っている事もあり、しっかり成形しなければならないとの事。

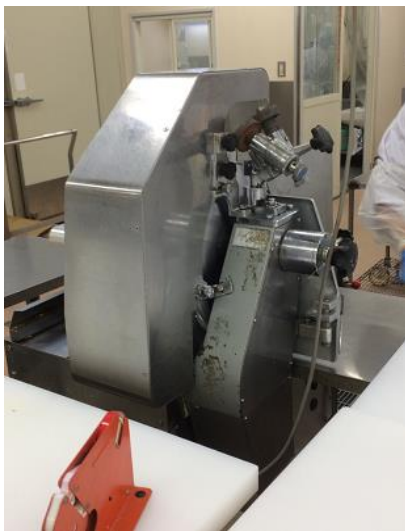
ここからモモ、中肉、肩ロース等に切り分ける。



豚モモ、切身に使用するのは10kgの内の1割



筋肉繊維が一定で身割れしない部分のみ



スライサー



巻物用スライス(中肉)  
切れにくい部分のみ使用している。



肩ロース、1本物なので多少味にバラつきがでる。



肩ロースの千切りと切身



千切りはスライサーでスライスしてから手切り



ジャガード(筋切り機)、カツ用はすべてかけている



豚レバー、フレッシュにこだわっている。



フレッシュのレバーは角が立つ。  
冷凍ものだと解凍した時にベチャっとなる。



挽き機。挽肉は当日か前日かで色が  
変わってくる。鮮度が大事なので一番  
最後に作業する。  
量が少なかったり、センター直送等は当日  
挽く。



ハム、ベーコンのスライサー



フレッシュの肉とは離れ、区切られた別の部屋で作業している。

## 総括

・社長の話を聞いて一番に感じた事は品質(鮮度・味)に対する自信だった。

鶏は味を追求し、岩手産の「あべどり」を使用。前日まで生きていた鶏を使用する。  
(夏場は鶏が餌を食べなくて育ちが悪く、仕入れが少量になってしまい、他の鶏を使用する可能性があるとの事)

豚は青森、山形の(足りなければ千葉県産も…)脂のりの良い銘柄豚を使用し、  
こちらも前日まで生きていた豚を使用。

モモの切身は筋肉繊維が一定で身割れしない部分のみを使用(10kgのうち1kg程度)  
同じように巻物用のスライスも一部分(?)しか使用していない。特に巻物用スライスには  
自信があるとの事。

質の良い切身・スライスを作る為に普通では考えられないくらいの量の端材が出るが、  
それらは全て挽肉として出荷している。  
この挽肉の注文・出荷量が品質の良い切身・スライスの品質を支えているとも言える。

今学期、江戸川区限定だがアサヒヤさんの商品を案内している。2学期は特価を出して  
もらっており、価格を前面に押し出しているが、一度使用してもらって品質であったり、  
切身等の処理の綺麗さを知ってもらい、継続して使っていただけるようにしていきたい。

以上