

東京フード株式会社 視察レポート

視察日時 2018年7月26日

視察先 東京フード株式会社
茨城県坂東市矢作2840

参加者 市川営業所 坂内課長 脇坂係長 麻薙主任
松戸営業所 植村係長 三浦 謝花

レポート担当 謝花

森給食では「サフラワカレー」という商品を主に取扱い、数十年前から取引のある会社です。
1977年に会社が設立し、現在は社員23名、製造品目はカレールウ、ハヤシルウ、シチュールウ

、粉末の調味料等、様々な商品を取り扱っています。

地産地消の取り組みから、その土地の小麦粉や米粉を使った商品の開発、製造を行っています。

①外観～ また、米粉を使ったルウを日本で初めて製造した会社です。

【外観】

【ルウに使われる油】



【油、包材等】



←【紅花油】

有機の商品になると
¥800/kg以上にもなるそうです。



商品によって油を使い分けしているそうなので様な種類の油
が積まれていました。(キャノーラ、紅花、ショートニング、牛脂等)
トランス脂肪酸が少ないものを選定し使っているそうです。

②作業場入室まで～

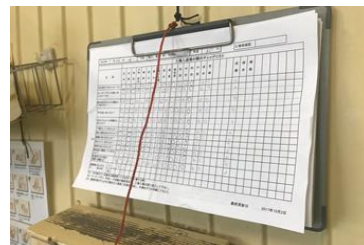
【ローラー掛け】



【手洗い場】



【健康チェックシート】



③製造工程(カレールウ)～

【カレー粉、香辛料の計量】



製造する商品のカレー粉等を予め計量しておく。
10種類以上のカレー粉を使い分け製造している。



一度、他の原料と混ざるとわからなくなるので
原料を記載したメモは必須。

【小麦粉の直火焙煎・粉碎】



小麦粉の α 化と水分を飛ばすため行う。
30分加熱し、30分予熱で火を入れる。

小麦粉を粉碎することによってルウの
口当たりを良くする。



【加熱攪拌】



カレー粉、小麦粉、油等の原料を加熱しながら攪拌をする。

【当日の製造品目】



1ロット、約160kgから製造できるそうです。



【カレールウ(フレーク)の粉碎作業】



一日寝かせたカレールウを粉碎機にかけて細かくしていく。
(学校給食でも使うことがある野菜のスライサーの様なもの。)



S&Bやハウスの商品に比べ細かく粉碎
されていました。



粉碎機の刃の部分

【カレールウ(個形)流し込み】

当日は製造していなかったため器具のみの写真です。
個形のルウはフレークに比べ、油分が多いため流し込みが可能となります。
この充填作業は人の手で行っています。



【フレークの充填】



【ウェイトチェッカー・金属探知機】



【箱詰】



ここも手作業で充填。



重量の誤差は+7gまでみているそうです。
金属探知機を通す理由はフレークにする際の刃が欠けてしまう恐れがあるから。



家庭用の1袋135g詰め、1日約5000袋の商品を手作業で充填しています。

【包材倉庫】



↑
棚の上から下まで数百種類の包材



↑
房総で取れた米粉のルー。

千葉県産の米粉を使ったカレールーを作れないか？という依頼を受けて開発した商品です。

道の駅などの商品を製造することが多くスーパー等では見ることがない商品が数多くありました。

【工場視察を終えて】

東京フー「現在カレーのルーはフレークや個形のものからレトルトにシフトしている。
生き残りのため東京フードは小さい所からの依頼を中心に動いている。(道の駅等)

製造機械の部分洗浄はロット事に行い、1日3回パーツを全てはずし洗浄を行う。
アレルギーフリーの商品を作ることはできるが、コンタミの完全除去は難しい。

【総括】

今回の視察で一番驚いたのは、製造している品目の多さでした。
レポート内でも書きましたが道の駅等の「地産地消」の商品で各産地の小麦粉や米粉を使い、その商品を現地に送る。この取り組みは大手の製造メーカーではなかなかできない事だなと思いました。

アレルギーに関して、コンタミネーションまでクリアする商品は難しいと言っていたが、ここを改善して東京フード、栄養士の先生方、森給食と協力し、アレルギーフリーのルー開発をする！ということもできるそうなので、すぐには難しいと思いますが良い方向に進んでいけば良いと思いました。