

視 察 報 告 書

日時	平成30年 7月27日(金)
訪問先	株式会社 三和食品 茨城県 坂東市逆井1718-13
見学者	河手次長、深山主任、細渕 佐川次長、脇坂係長、麻薙主任、品川
目的	平和食品工業(株)が扱う『冷凍フレッシュがらパック』の製造所を視察

上記視察内容報告いたします。

会社概要

工場敷地 約1、500坪

資本金 1、500万円

従業員 約30人(外国人含む)

設立 昭和50年5月

業務 ミンチならびにスープの製造
および販売



工場



事務所

株式会社三和食品は、株式会社三和食鶏、株式会社三和食品、株式会社三和ファームサービス、さしま食品加工協同組合、4グループ会社の1社になる。

グループ取り扱い商品(月間)

- ・処理羽数 約60万羽
- ・親正肉類 約80トン
- ・副産物類 約35トン
- ・ミンチ類 約400トン

製品になるまで(グループ会社の流れ)

(株)三和ファームサービス

岩手県から三重県までの産卵を終えた親鶏を三和食鶏まで配送する。
また養鶏所から依頼があればヒナを移動するなどの手伝いもする。

(株)三和食鶏

産卵を終えた親鶏を屠殺処理した原料を骨抜きして、親正肉にしたり三和食品に
中抜き屠体として販売する。

☆ (株)三和食品 ☆

親鶏ミンチの生産や、親鶏の美味しさを生かして、中華料理やラーメンなどのスープのベース
の生産をしている。

要望に応じて親鶏のみ、豚骨のみ、親鶏と豚骨のオリジナル配合の生産もしている。

さしま食品加工協同組合

(株)三和食鶏から排出された羽毛や内臓、(株)三和食品から排出されたミンチ残渣を加熱・乾燥
して飼料・肥料にするレンダリング工場です。

弊社が取り扱う『冷凍フレッシュがらパック』について

【特徴】

- ・ 化学調味料・保存料等無添加、一切使用していないので、自然な旨味と香りのある、風味豊かな本格スープが味わえる。
- ・ 洗浄、骨割等の下処理がいらぬ。
- ・ 後片付けが簡単で衛生的。
- ・ 原料はすべて国産。
- ・ 調理時間の短縮。
- ・ ロス率の軽減。
- ・ 誰でも同じ味が出せる。

【使用方法】

- ・ 1袋で15Lの水を目安に強火で約1時間炊き出し、灰汁を取り除くと上質なガラスープが出来る。

清湯を炊く場合

沸騰したお湯にガラパックを凍ったまま加え、再び沸騰する直前に火を弱め、コトコト泡が出る状態に火を加減する。

白湯を炊く場合

強火で炊き出すと白湯が炊ける。



冷凍フレッシュがらパックが出来るまで



工場内は19°C設定



冷蔵庫設定0°C前後で冷却された原料をコンベヤーに投入する。



目視で原料の異物を確認しながら、金属検出器でのチェックもする。



カナダPOSS社製のディボーンニングマシンPDE-2500を使用
ミンチとガラに分ける。



ミンチ
充填して冷蔵庫に搬入される。



ミンチガラ
冷凍フレッシュがらパックの原料となる。



丸鶏をチョッパーにかける。



32mmの丸鶏ミンチを製造



ミンチガラと32mm丸鶏ミンチを
攪拌する。
ミンチガラ70%丸鶏ミンチ30%



攪拌した原料をダシパックに
充填する。



充填されたダシパックの上部を
シールする。



ダシパックを包装する。
成型された製品は冷凍トレーに
並べて、凍結庫-30℃設定で
12時間以上凍結される。

以上が製造工程になる。

気になった製品



製品名
丸鶏スープ(ストレート)

特徴
新鮮な親鶏を使用。原料は『親鶏』のみを使用しているため、鶏の風味豊かで、用途に応じた多様な味付けができる。

工場炊き出しのため、炊き出し時間・残渣ゼロ

質疑応答

Q クレームについて

A ガラパック骨の突き刺し

A 賞味期限印字ミス

Q 金属検出器について

A ごく稀に引っ掛る。

Q アレルギーについて

A この工場は鶏と豚以外使わない。

A コンタミ防止対策として製造切り替え時に、機械・器具類を洗浄している。

Q 味の向上について

A 通常ミンチガラ70%丸鶏ミンチ30%のところ、50%50%にしてサンプルを作ってみる。

総括

今回の視察を終えて、各エリア色々な出汁やスープを出していますが、私が担当している江戸川地区が一番拡大販売につなげる事が出来そうな商材になると感じました。

理由としては地元精肉店がガラを納入しているが、朝からガラを炊いても美味しいスープが出る前にガラを取り出すという声を聞いてきました。しかしこの冷凍フレッシュガラパックは下処理の時間を無くせる為、長い時間ガラを炊けるというメリットがあります。

このような情報を沢山伝えられるように努力していきたいです。

以上