

匠水産川越工場視察レポート

平成30年8月2日

参加者 中村、深山、三浦

佐川、坂内、相田、齊藤

住所 350-1168

作成者 齊藤(健)

埼玉県川越市大袋650

川越総合地方卸売市場内

TEL 049(249)2011



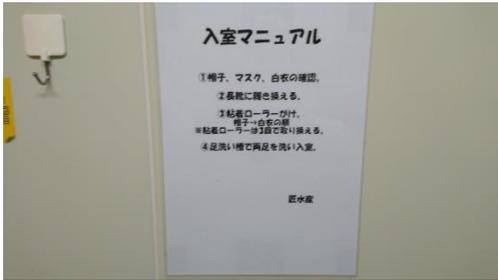
業務内容

魚の切り身の加工

魚の切り身の真空包装

魚の切り身の加工（味付け 澱粉、フライ、ホイル巻き）





作業工程（真空包装）

① 原料搬入

搬入口より原料を冷凍庫、冷蔵庫に入れ保管します。



搬入口



冷蔵庫入口



冷蔵庫 -4℃（夏場は-2℃）



冷凍庫-25℃



② 原料を半解凍し切り身に加工します。作業場は15℃
午前中に原料を切り身にして、午後に真空包装にします。
視察日は7000枚の原料（赤魚）を4人で25000切れ、にしたそうです。

③ 真空包装機に 5 枚ずつ切り身を並べ調味料をいれます。

切り身をならべて真空包装されるまで 1 台の機械で加工されます。



5 枚ずつ並べます。



味付けをしています。

1 回、押すと適量がでます。



真空包装された商品がでてきます。



金属探知機を通して箱に詰めます。

切り身 5 枚入りパックは、1 時間で 800 パックつくることができます。
西京漬け、粕漬け、味醂醤油漬け、塩麹漬け、幽庵漬け、バジル漬け、
ネギ味噌漬け、もろみ漬け、柚子味噌漬け、などを加工しています。

視察日は、赤魚の塩麹漬けの作業をしていました。

5枚入りでない切り身、味付けではない切り身は、別に手作業で袋に入れ別の真空機に入れてパックにします。



切り身を袋に入れています。



真空機に入れます。



真空機をしめます。



④ 金属探知機を通して箱詰めをして、冷凍庫に入れて保管 配送します。

工場内の機械 その他



瞬間真空冷凍機

30分で -18°C まで凍せることができます



冷凍機の内部



使っている包丁



紫外線殺菌機

・包丁、まな板など殺菌します。



オゾンが発生させる機械
除菌、脱臭、効果があります。



天井から散布します。

(総括)

柏工場は学校に合わせた商品取り扱いをしています。川越工場は病院、老人ホームなどに合わせた商品を加工するので学校に向いている。感じはしませんでした。

真空包装の味付け魚の切り身は学校の使用は難しいと思いますが、学校でバイキングなどの献立には、いいと思います。

工場内にオゾンエアーをつかって除菌するということで、安全に気を付けている事を感じました。

以上