

株式会社 さかい

## 視察レポート

令和元年7月29日

参加者 中村課長 植村係長 三浦 浅田 田中

作成者 浅田

食肉加工品を学校給食、業務用食品会社、量販店飲食店チェーンに販売している工場を見学させて頂きました。

### 会社概要

株式会社 さかい 創立 昭和51年3月

従業員 40人

業務内容 食肉処理卸業、食肉加工、学校給食向け、冷凍食品、その他関連商品販売

国内産、外国産問わず多くの原料肉を取扱、「安心と信頼」のブランドを支持されるように努力している。

学校給食 豚肉・鶏肉

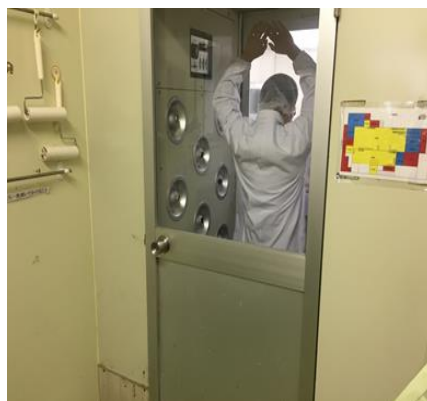
徹底した衛生管理・細菌検査などを行っている。

## 製造工程

学校給食向けの製造は学校が夏季休業の為見る事はできませんでしたが、森給食取り扱いのチキンカツ、鶏ささみチーズ揚げはどのように製造しているかは確認できました。



①



②

①工場内に入室する前に白衣、ヘアネット、マスクを着用して手洗い、アルコール殺菌、白衣のローラー掛けをして②エアー掛けをしてから工場に入室します。



④



⑤



⑥

⑦

この日は④、⑤スーパー用豚のスライス、⑥豚角切り、⑦ミルフィーユカツ等（豚肉のチーズ包み）の製造をしていました。（製造現場では社長自ら作業されておりました。）



⑧

⑨

⑧金属探知機、⑨真空包装器。

・チキンカツ等のパン粉付きの製造をする場合は部屋が別になっていて、アレルギーに配慮し

ている様子でした。(生パン粉使用。)



⑩



⑪

⑩、⑪パン粉を付ける機会。⑩手前ローラー部分からバター液を流し肉に液を付けて流す。⑪丸い部分にパン粉が溜まっているところでパン粉を付ける。できたら冷凍庫へ。



⑫



⑬

⑫タレを配合する機会。配合等は注文に合わせた形でできる。⑬タレを充填する。グラム数を

設定すると正確な量が充填できる。(給食に関してはできるだけアレルギー、添加物がない物を使用しているが、特殊な味付け等はできる、できないがあるので直接問い合わせしてほしいとの事。)

#### 工場内洗浄

清掃はその都度行っている。まな板は牛豚、鶏で分けている。

#### 異物・クレーム

鶏モモは骨の異物が多い。人の手で取り除けない場合がある。荷物はプラスチックの容器で運ばれて来るので、プラスチック片のクレームがあるが、ビニール袋を二重にして防ぐようにしている。

#### 質疑応答

鶏肉は東北、九州原料。豚肉は群馬、埼玉、茨木、栃木原料を使用している。学校給食向けではチキンカツの注文が多い。チキンカツは生パ

ン粉を使用している。乾燥パン粉よりもおいしくできる。冷凍すると霜がつきやすくなるが、



⑭



⑮

⑭冷凍庫の中にタイマー設定で明かりがつくようになっている。明かりがつく事によって熱で温度が上がり、霜がつきにくくなっている。今、チルド品の納品が賞味期限の問題で難しい。(切り身等。)

商品に関しては問い合わせすれば都度対応してくれる。

### 総評

工場内は衛生管理もしっかりとした印象を受けました。加工品も多くいろいろな対応ができる感じがしましたが、どうしてもチルド品の納品が難しいので、今のところ冷凍のチキンカツ

をメインで売っていくのがいいと思います。今回、2品試食させて頂きましたが、生パン粉を使っているので、時間が経ってから食べてもおいしく感じました。二学期の運動会シーズンに合わせて売っていてもいいかと思います。今回見学した事を自分の知識にして、今後の仕事に取り組んでいきたいと思っています。

以上。