



焼製品の特徴

『焼たらこ』と言うと、たらこを焼いたものですが弊社の焼たらこはその焼き方にこだわりました。遠赤効果を利用し、ふっくらと焼いた『焼たらこ』はおにぎりの具材、惣菜などとして最適です。

弊社の焼たらこのこだわり、また、良くお客様から頂くご質問等は『こだわりQ&A』に記載しております。

今後とも弊社商品をご愛顧下さいますようお願いいたします。

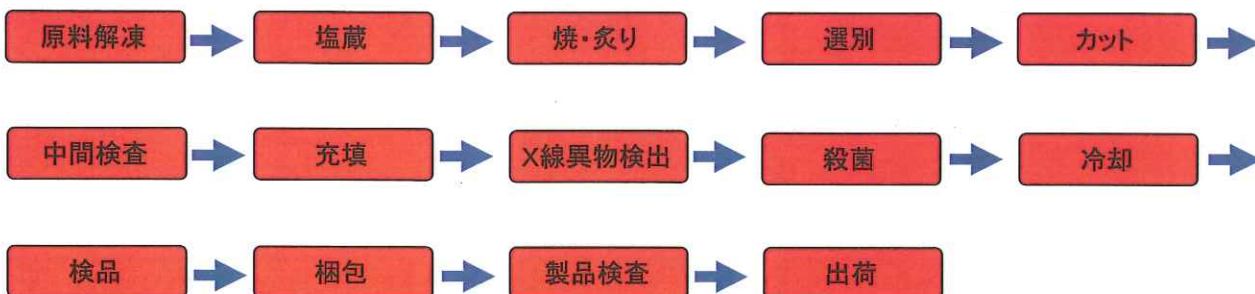


●焼たらこマヨネーズ

マヨネーズに焼たらこバラコを混ぜました。
たらこの風味とマヨネーズがマッチします。
サラダやパンにも合います。



焼・炙り製法



●品質管理のこだわり

焼・炙りに注意を払い、品質管理を行っています。
焼き加減は、熟練の焼き職人により管理しています。

焼・炙り製品

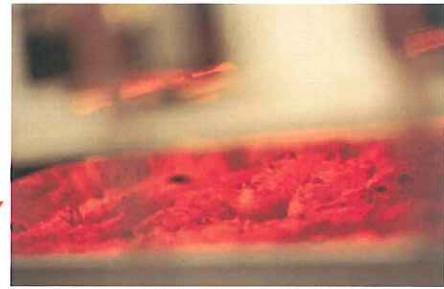


【規格】

- 1kg×10入
- 業務用500g以上でお願いします。
- 写真はイメージです。
- ほぐし、ばらこ、姿焼きなど規格はPBでも承ります。

製造機器

●遠赤外線直火焼機
遠赤プレート装着した特注の焼き機です。ガスバーナーで上下から直火で焼き上げます。



●焼き
遠赤効果で、たらこの中までしっかり焼き上げています。



●ほぐし
焼き上げたたらこを裁断機でほぐします。



●焼き上がり
こんがり焼き上げた焼たらこです。

安心・安全



●X線異物検出機
X線異物検出機で製品の異物検品を行います。Sus球 0.7mm以上の異物を除去します。(金属探知機では一般的にSus 1.2mmを使用します。当社比。)



●品質管理
各ロットごとに菌検査、官能検査、理化学検査を行っています。

●トレーサビディティー
製造した製品の履歴を追うためのシステムを構築しています。
製造記録を残し、品質保証体制を整えています。



●日本冷凍食品協会認定工場
日本冷凍食品協会の厳重な審査に合格した認定工場です。



こだわりQ&A

●焼たらこはどうやって焼いているの？

自社独自の遠赤外線直火焼機で焼いています。直火でたらこをじっくりと焼き上げます。バーナーに遠赤プレートを取り付けてます。そのため、たらこの表面だけでなく中までじっくり焼き上げることができます。

遠赤外線効果でたらこをふっくらと焼き上げているのが特徴です。

●お客様へのアピールはどういう表現が出来るの？

遠赤効果と直火を利用していることから『遠赤外線直火焼』と表現していただけます。

●『炙り』と表現できるの？

もちろん直火でたらこを炙りながら焼き上げますので『炙り』と表現していただいてもよろしいです。『じっくり焼き上げた炙りたらこ』などお客様の販売促進につながる表現方法をご利用下さい。

●たらこに使用している塩は天然塩ですか？

当社のたらこは天然塩100%で製造しています。通常塩蔵のみ天然塩を使用するメーカーもございますが、弊社は全ての工程で天然塩を使用しております。もちろん、国産(長崎産)の天然塩を使用しています。

●『焼き』以外の製造工程の特徴を教えてください？

原料の解凍から出荷までの工程全てにこだわりがございます。その中でも特徴となる工程を紹介させていただきます。

【原料解凍】

原料解凍庫を使用します。よく原料を自然解凍するメーカー様がありますが、弊社は温度管理が出来る解凍庫を使用しております。よって同年同じ条件で解凍することが出来、品質管理に力を入れております。

【検査内容】

塩分検査、水分検査、官能検査、菌検査等、品質管理に必要な検査項目を準備し、トースできるシステムを構築しています。

【X線異物検出機導入】

異物検出として、X線異物検出機を導入しています。金属探知機では検知出来ない大きさの異物も除去出来ます。