

■ カットねぎ工場

鮮度が命！スピードにこだわっています

ねぎは鮮度が落ちてしまうとおいしさも失われてしまいます。

そこで、収穫後は自社の調整施設でねぎの選別をして加工場へ運びます。そして「洗浄→カット→殺菌洗浄→脱水→計量→パック詰め」を行います。収穫後から出荷まで、ねぎの鮮度が落ちないように温度管理を徹底しています。

また、特殊な丸刃スライサーを使用しているのも、彩りよく切り口の見栄もきれいに仕上げることができます。



■ カットねぎ工場

HACCPシステムに基づいた衛生管理



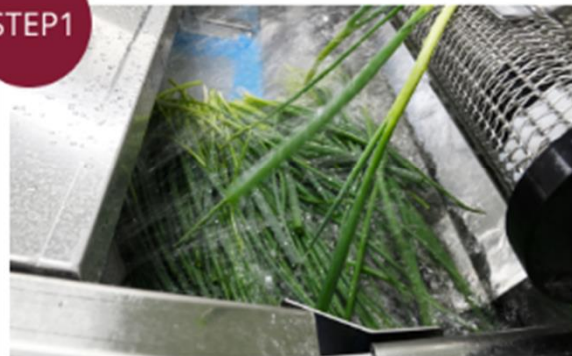
工場内は、HACCPシステムに基づいた衛生管理を徹底しています。毎日の従業員の健康管理はもちろん、工場内の衛生管理や温度管理も徹底しています。

また、自社農場はASIAGAPの認証を取得しており、ASIAGAPもまた、HACCPをベースとした考え方が含まれています。

自社で栽培から加工まで行うことでカットした日から4日という消費期限を可能にしています。

■ カットねぎ工場

STEP1



洗浄

自動洗浄機でねぎについた汚れを落とします。

STEP2



カット

洗浄機できれいになったねぎをスライサーでカットします。特殊な丸刃スライサーを使用しているのでねぎが潰れず、切り口がきれいなカットねぎに仕上がります。

■ カットねぎ工場

STEP3



殺菌洗浄

カットが終わったら殺菌をして洗浄をします。洗浄水は1°Cの水を使用しています。この温度がねぎのおいしさと鮮度を保つためにとても重要なのです。

STEP4



脱水

洗浄水などの水分が多く残っていると、鮮度と美味しさの低下スピードが速くなってしまいます。そのため、この脱水工程はとても大事な工程なのです。ねぎが潰れたり傷ついたりしないよう、その時のねぎの状態に合わせて脱水をします。

■ カットねぎ工場

STEP5



計量・カップ詰め・金属探知

カットねぎは機械じゃないと判断できないもの、人の目じゃないとわからない細かいもの、それぞれに対応できるように、人の目と金属探知機を使用して検品しながら計量・カップ詰めをしています。

STEP6



パッケージ貼り・検品

最後にパッケージを貼り目視で検品をして完成です！

■ カットねぎ



■ カットねぎ 業務用

業務用



- ①軸サイズ：10ミリ以下（小ねぎ）
 - ②軸サイズ：10ミリ以下（青ねぎ）
 - ③白ねぎ
- ※カット幅は基本 2 mm
0.1mm単位の要望でも対応可能

【出荷形態】

100 g 250 g 500 g 1kg
※量目変更は要望に合わせて対応可能



飲食店様向け

ラーメン屋、うどん屋、寿司屋

スーパー様向け

デリカコーナー、鮮魚コーナー

■ 現状の課題

□ 夏期の安定生産（品質・量）

- ・ 安定生産技術向上
- ・ 生産体制強化

□ 管理者の育成

- ・ 栽培管理技術
- ・ 人材育成能力
- ・ マネジメント能力
- ・ コミュニケーション能力

□ 新入社員、若手社員の人材育成

- ・ 作業の効率化
- ・ 栽培の勉強会
- ・ 優良生産者の視察研修
- ・ 生産管理マニュアル作成

□ 社員の待遇改善

- ・ 完全週休2日制
- ・ 賃金ベースアップ

□ 経営者の成長



