

生産者・加工業者を訪ねて 第2回

～1食1食に真心をこめて～

すぐる食品

株式会社

第2回はすぐる食品株式会社工場を訪ねました。

すぐる食品株式会社は、本社を東京に置く業務用鶏卵加工の冷凍・冷蔵食品メーカーで、卵焼きやオムレツ等の製造を行っています。

平成3年から、深川市広里町の工場は操業されています。

所長の石原さんと、工場長の越智さんにお話しを伺いました。



Q:1日にどのくらいの玉子を使用しますか？

A:その日の製造する品目により異なりますが、1日当たり、約1,800Kg使用しています。

Q:食の安全確保のため、どのような点に気をつけていますか？

A:手作業が多く入る商品については、商品をパックにした後、再加熱による殺菌を行い、殺菌の温度の管理をデータとして残してあります。また、2階には検査室を設けており、社内資格等を取得した者が検査にあたっております。



Q:商品の特徴やこだわりには、どのようなことがありますか？

A:食材本来の味を大切にし、他社にはまねできない、食味や食感を追及しています。また、小ロットでの受注生産にも力を注いでいます。

Q:他社がまねできないとは、どのようなことですか？

A:全て機械に頼るのではなく、「人の手作業」が入る為、焼き加減・食感に工夫を凝らすことができます。具材の混ぜ合わせや周りの薄いハネ取りを手作業で調理している、アンサンブルエッグは特に好評を得ております。



アンサンブルエッグ

Q:これからの目標はどんなことでしょうか？

A:当社の冷凍加工品は、学校給食からスタートしました。近年、地産地消の推進やアレルギー対策等の要望が多くの学校から出されております。今後、できる限り多様な要望にお応え出来る様、努めてまいります。

