

# あおぞら

2021年12月号 No.20

くみかつスタッフ発行

第4支所

TEL:0955-74-4343

見学に行ってきました!!

## 『(株)JAフーズさが ミートセンター』様



「(株)JAフーズさがミートセンター」様では、バラ凍結で使いやす!!  
産直豚 カット済みニモ切氷肉<sup>ニモ</sup>や、  
合びきミンチ<sup>ニモ</sup>などを加工しています。

まず簡単に座学をした後、いざ工場見学へ...そこで驚いたのが、徹底した防疫対策!! まず、頭の先から足元まで全身をおおう防護服のようなものに着替えます。(マスクもつけ替えました)更にゴロゴロフィルターを使いターズで1分、全身をしっかりとおそうじ。(もちろん、背中も、お互いに、しっかりゴロゴロ)更に、ちまちま強めの風を全身に当てると、うさぎの入水<sup>ニモ</sup>です。その後、長ぐつにはき替え、いざ工場内へ...と、思いきや、ニども、アークの底を消毒液に浸して消毒し、手巾<sup>ニモ</sup>を見ながら石けん<sup>ニモ</sup>とタイマー(ニども!)を使い、1分間しっかりと手洗い。さらにアルコール消毒!! ...そうして、ようやく工場見学がスタートしました。



工場内では、スピーディな機械工程と、より正確な丁寧な人の手により、次々と新鮮な産直豚<sup>ニモ</sup>加工されています。また、「フックダクト」と呼ばれる天井に設置された大きな筒状の冷房システムにより、ゴミや虫を落とすのに全作業室内を15℃に保ち(体感温度20℃)、働く人の健康(局所的な冷気による不快感<sup>ニモ</sup>)と製品の安全を保っています!

これが「フックダクト」です!

こうして、「安心・安全・おいしい産直豚」は、フックダクトやお店を通して、私たちの食卓に届けられているのです。



# COOP えびフライ♡大好き♡

スタッフBのおすすめ 2品

【特大】(5尾×2袋) 約11~12cm 260g

ブラックタイガー使用★主役級の存在感

◎我家では、耳越しそばに使います



ブラックタイガーのえびの食感と旨みにこだわったえびフライです。衣を少なめにしているので、えびのプリプリした食感が楽しめます。産地一回凍結です。

【特々大】(4尾×2袋) 約12~14cm 260g

ブラックタイガー使用★食べごたえあり

◎我家では、クリスマスやおせちに使います



ブラックタイガーを産地で衣付けし、急速冷凍しました。伸ばし加工をしていないので身の繊維が切れず、えび本来のプリとした食感が楽しめます。

パン粉は2種類のサイズを混ぜたものを使用することで、サクサクの食感に。衣を全体の40%と薄めにつけた、「エビが主役」のえびフライです。

〈衣が薄く、期待通りの美味しさ〉

