

石狩湾新港で企業訪問だのシ

イシカリワン★ブル



■これがメンマの 原料となる麻竹!

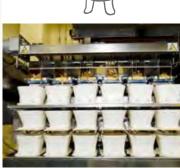
> さきいか みたいだワン



◀① 乾燥した麻竹を 圧力釜で蒸します。



▲② 形や色の悪いものを外し ます。その後は再び水にさらし てタケノコ独特の灰汁(あく) を抜きます。



▲⑤ 調味液とメンマを袋に自 動充填。1分間に約60袋のス ピードで次々と袋詰めします。

レトル

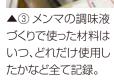
-殺菌



▲④ 袋詰めする分を自動的に計量。この つ一つの器が全て秤です。



▲⑦ 厳しい検査をクリアした メンマだけが出荷されます。



◀毎日サンプル を取ってメンマの 状態を検査。直接 かじって食感を チェック!



▲味付メンマ「三味 |シリーズ。



昭和33年に札幌市で創業し、 味付メンマ「三味」の製造を開 始。石狩湾新港には昭和62 年に移転。21年前に食品メー カー「ベル食品」と資本提携を 結んでからは自社製品のほ か、「ラーメンスープ |や「スー プカレーの作り方」など、多く のベル食品の商品も製造して

はそれを天日干しして乳酸

が う

社

メンマの原料は麻!

げ

0) 7 5

たものを買い入れ、加

工

麻竹を戻す作業を

行

状態にバラつ

きが

場ではまず乾燥

力 て

味付メンマを半世紀 にわたって製造。

榮食品㈱

、これ 道

か

寒く

11

内に

お

新港西1丁目706 ☎74-5191

で外食を控える人が多かったため ンに欠 から作って か、過去最高に近い売り 主力商品です。昨年は震災 なるにつれ売れゆきが伸び ンマ「三味(ミミ)」は、 ラ メン 50 ア率も高く、 年 か

が、安全安心な生産体制 しくなってきて



工場長 若林 雄二さん

麻竹の確保が難 商品を届けていきたいです。 マに仕上げています。 からも皆さんに喜んでもらえる

ら、シャキシャキとした食感に

で温度や時間を調整し

な

必要です。職人の長年は感を均一にするには

-の 経

熟 あ

の調味液に付けてお