

広告

石狩湾新港で企業訪問だワン!



イシカリワン★フル



◀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。



▲④ 袋詰めする分を自動的に計量。この一つ一つの器が全て秤です。



▲③ メンマの調味液づくりで使った材料はいつ、どれだけ使用したかなど全て記録。

◀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。

▶⑥ レトルト殺菌機で加熱処理。



▲⑦ 厳しい検査をクリアしたメンマだけが出荷されます。



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います。従業員数26人。

味付メンマを半世紀にわたって製造。

三榮食品(株)



新港西1丁目706 ☎74-5191

近年、中国でもメンマが普及し、麻竹の確保が難しくなってきましたが、安全安心な生産体制で、これからの皆さんに喜んでもらえる商品を届けていきたいです。

メンマの原料は麻竹(まけ)という中国で生産されるタケノコ。わが社ではそれを天日干しして乳酸発酵させたものを買い入れ、加工していきます。工場ではまず乾燥してカチカチの麻竹を戻す作業を行います。麻竹は状態にバラつきがあるため、食感を均一にするには熟練の技が必要です。職人の長年の経験と勘で温度や時間を調整しながら、シャキシャキとした食感にし、伝統の調味液に付けておいしいメンマに仕上げています。

わが社では、ラーメンに欠かせないメンマを約50年前から作っています。中でも味付メンマ「三味(ミミ)」は、道内におけるシェア率も高く、これから寒くなるにつれ売れゆきが伸びていく主力商品です。昨年は震災の影響で外食を控える人が多かったためか、過去最高に近い売り上げを記録しました。



工場長
若林 雄二さん