

おいしい!の秘密は 「真空調理システム」

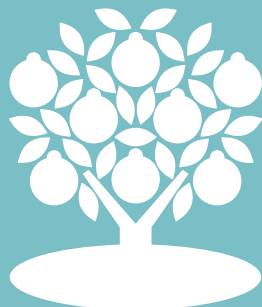
「真空調理」は食材と調味液を一緒に真空パックして、低温で加熱調理するシステムです。

調味液が食材の中まで均一にしみ込むため、素材の風味、旨み、栄養が閉じ込められます。使用する調味液もわずかな量で充分。そのため、塩分・糖分が少ない「健康食」を提供できます。

魚も野菜も煮くずれすることがありません。魚は骨まで柔らかく、野菜も食感が残った大きさのまま楽しめます。高齢者に欠かせないカルシウムを、サプリメントでなく食事から摂ることができます。



ガス置換包装機(上)と調理済のパック詰めされた料理(下)
真空にする方法は料理の種類によって使い分けられます。
ガスパックは真空にした後に窒素ガスを封入し、新鮮さを保ちながら柔らかい食材の形状を保持します。



人、ひとりひとりの心地良さ

まるめろの樹は私たちのシンボル。『花や実が美しい樹の下には、いつのまにか道ができる』私たちのめざしているのも、そんな親しみのあるサービスです。



みちのく城ヶ沢フードセンター
〒035-0095 むつ市城ヶ沢字砂川目3-43
TEL 0175-34-9947 FAX 0175-28-3033



おいしい!の秘密あります

みちのく
城ヶ沢フードセンター

衛生管理・調理方法

●衛生管理は国際基準に準じています。

国際的な基準HACCP(ハサップ/国連食品規格委員推奨の衛生基準)に沿った衛生管理をしています。

●調理の中心はスチームコンベクションと真空調理機

スチームコンベクションオーブンは蒸気と強制対流させた熱風で調理する多機能加熱調理機。加熱調理の約80%をこなします。

調理手順ごとに食材の温度を記録、管理しています。

[主な設置機器]

真空包装機(用途別に3台)/スチームコンベクションオーブン/マイコンスライサー/IHクッキングヒーター/自動洗米機/IH回転釜/IH立体自動炊飯機/急速冷却機/金属検出機/X線異物検出機/包丁・まな板消毒保管機/調理器具消毒保管機/氷水冷却機



[調理室にはカメラを設置]

モニターは事務室内にあります。映像を記録し、経験の浅いスタッフの技術指導に役立てられます。

徹底した衛生・温度管理、品質へのこだわり かくし味は、安心というおいしさです



荷受・検収 ▶ 下処理 ▶ 加熱 ▶ 急速冷却 ▶ 調理(加熱・真空パック) ▶ 加熱 ▶ 急速冷却 ▶ 冷蔵・冷凍 ▶ 検査・仕分 ▶ 出荷

①下処理室



③調理室



②エアシャワー



④IH回転釜



⑤トレーシーラー



⑥検査室



食材はできるだけ下北産のものにこだわっています。

食材は下処理室で洗浄・カットし、調理室との仕切り壁に設置した両面扉付きの冷蔵庫(写真①奥)を通して受け渡します。雑菌の付着を避けるため、食材をワゴン・台車で調理室へ運び込むことはありません。(写真①)

調理室への入室はエアシャワー室を通り、衣類の毛髪やほこりを除去します。(写真②)

加熱、冷却、冷凍・冷蔵保存など調

理・調味に関わる全ての作業は、温度管理された調理室(写真③)で行います。真空パック、ガスパックもここで行います。

大量の煮物や炒め物をつくる際にはIH回転釜(写真④)を使用します。

配食サービス用など利用者に直接届けられる弁当は、専用の容器に盛りつけて食材の新鮮さを保つためにガスパックします。(写真⑤)

出荷前には検査室で、金属検出機、X線で異物の混入をチェックします。(写真⑥)