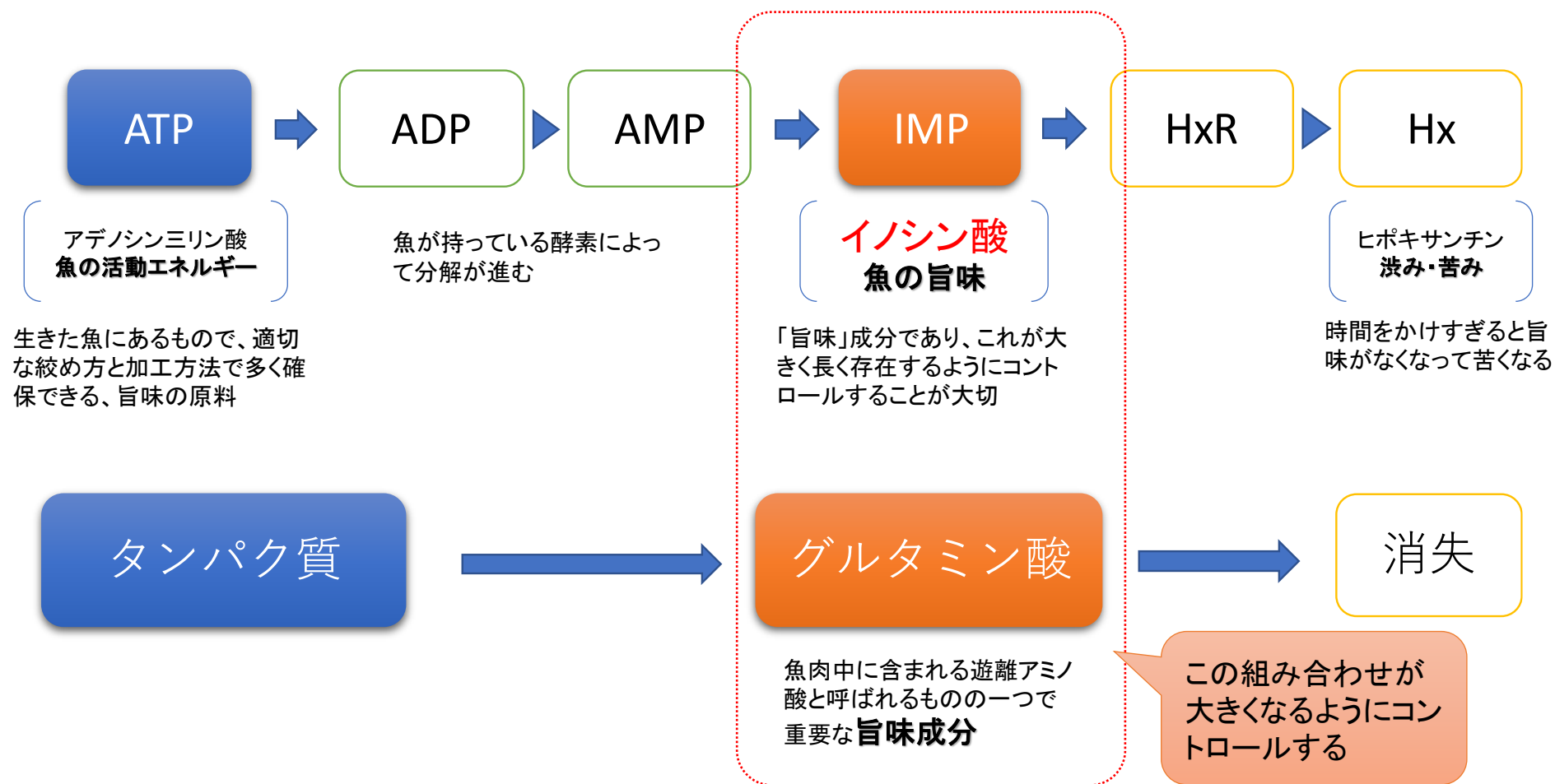


食縁商品のご説明

根拠がある
美味しさ・美しさ・安全性

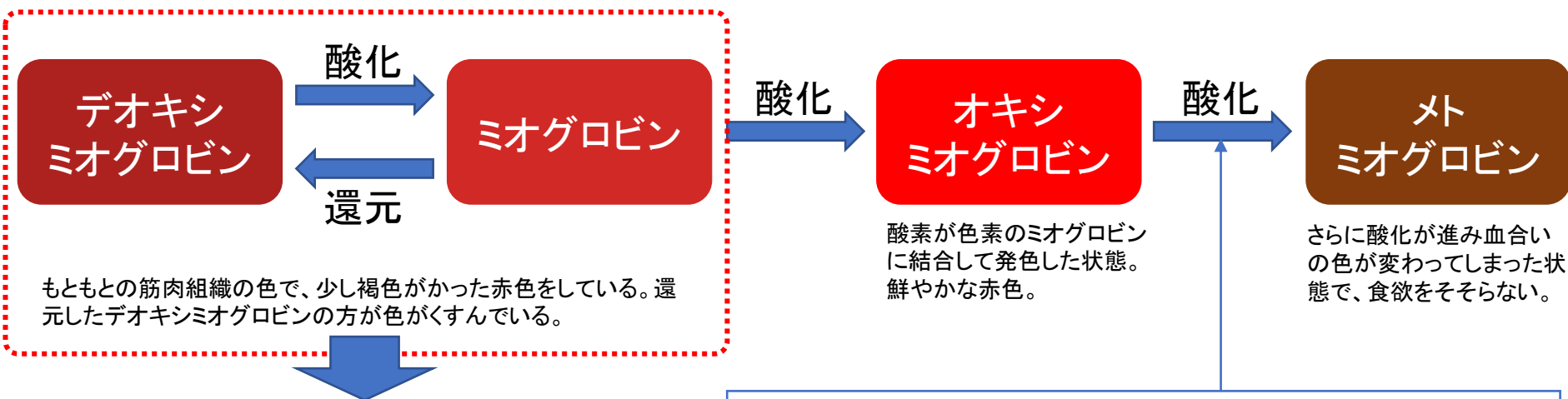


魚が「美味しく」なる科学的メカニズム



魚の「うまみ成分」はイノシン酸＋グルタミン酸が主なもので、この2つの組み合わせで「うま味の強さ」が決まります。これが「美味しく」なるポイントです。

美しさの追及：血合いの変色抑制メカニズム



当社商品はこの段階でお客様の手元に届きます。そのため「まだ発色していない」状態であり、真空包装から開封して切り身にした後に発色します。

独自加工によって締め時の糖代謝を抑制し乳酸生成を抑えます。その結果商品の酸化が抑制され、色変わりを長時間抑えることができますようになります。

美味しさと美しさを生む当社独自の加工技術

ATPとはアデノシン三リン酸の略で、生き物が運動するときに用いられるエネルギー源です。

ATPが豊富な状態で残っていると、商品劣化の原因である酸化を遅らせます。ATPは魚のうまみ成分であるイノシン酸になり筋肉内に蓄積されます。

ATPがたくさん筋肉内に残っているように加工することが、美味しく美しい商品にするために極めて大事なことになります。

ATPを多く残すのが重要！

当社独自技術の絞め作業



① 生きた魚を丁寧に掬い上げます



② 掬った魚に冷水麻酔をします。ATP分解酵素の働きを弱めます



③ 自動締め機で即殺します。延髄と大静脈を切ります



④ 直ちに尾部に切れ込みを入れ、エアードで神経締めをします



⑤ 滅菌冷海水と氷を循環させ、血抜きと急速冷却をします

独自技術で絞め作業を行います。この結果、確実な血抜きが行われると同時に、ATPが残され、強いうま味と美しい色合いの高品質商品を生産することができます。

美味しさと美しさを生む当社独自の加工技術

迅速に丁寧に作業することで品質を高めます



①頭と内臓を専用機械で除去します



②腹腔内の腎臓部分を洗浄しながら除去します



③フィレマシンで三枚におろします

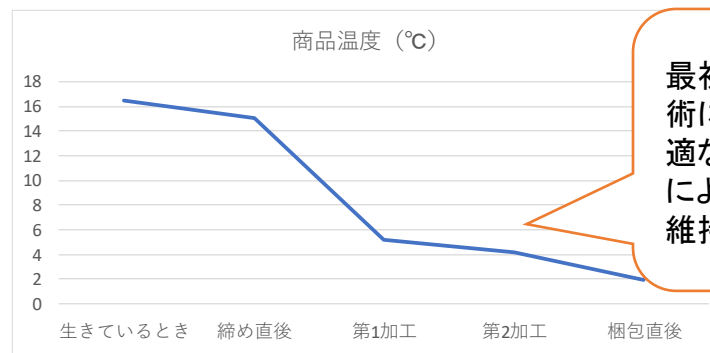
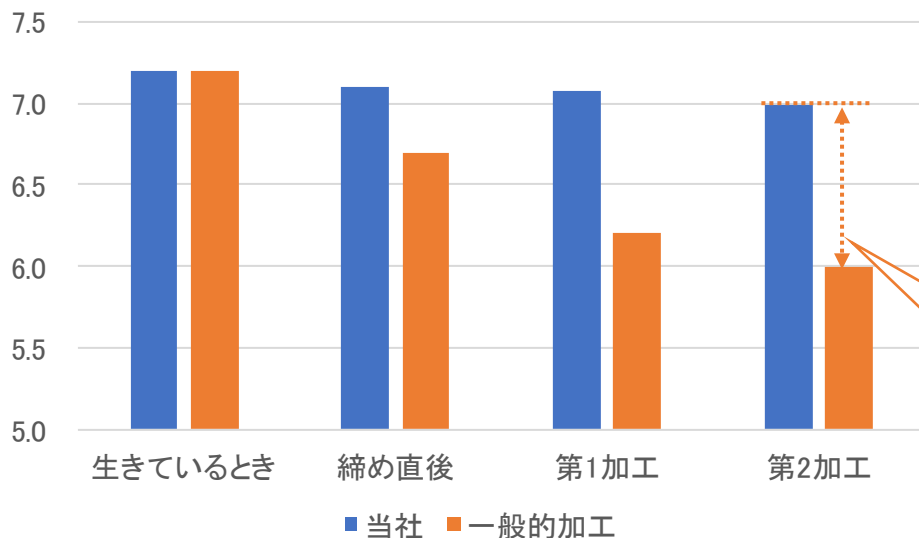


④フィレを1枚ずつ電解水で洗浄し、脱水します



⑤衛生室でスピーディに真空包装します

ブリフィレ加工時のPh推移



最初の締め技術に加え、最適な温度管理によってPhが維持されます

当社加工では糖代謝は進まず乳酸の生成が抑制されているので、Ph低下は緩やかでありATPも豊富に残っている。この結果色変わりが抑えられて「美しく」なり、豊富なATPがうま味物質のイノシン酸にかわるので「美味しく」なる。

※当社計測データによる

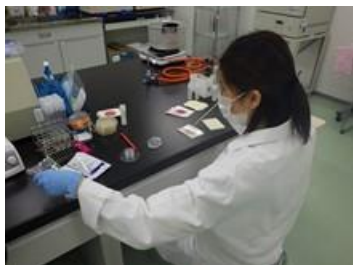
美味しく美しくなる

安全性を徹底的に追求した商品です

最高水準の衛生管理でお客様の食品リスクを最小化します



定期的なふき取り検査
をします



自社で菌検査を行って
います(外部検査も行
います)



洗浄は毎回行い、機械
も毎度分解して徹底洗
浄します



衛生レベルにあわせて
ゾーニングが行われて
います



社員の健康管理を徹
底しています。検便も
毎月行います

水産食品加工施設HACCP認定証明書

証明書番号: 食縁-1
証明書発行年月日: 平成28年10月7日

本証明書は、下記工場が、自主管理として、適正な一般的衛生管理を行うとともに、国際規格であるコーデックス7原則12手順に基づくHACCP方式管理により、下記品目を製造していることを、一般社団法人大日本水産会が制定している「水産食品加工施設HACCP認定制度」に基づき、認定するものである。本証明書は下記の期限内まで有効であり、引き続き審査の上、更新することが出来る。

申請者: 株式会社 食縁
工場名及び所在地: 株式会社 食縁
和歌山県新宮市佐野2122-3
品目名: 養殖ブリ(冷凍)フィレ、養殖ブリ(冷凍)ロイン
養殖ブリ(チルド)フィレ、養殖ブリ(チルド)ロイン
審査員: 田口 博人 (所属: (一社) 大日本水産会)
審査オブザーバー: 西澤 伸満 (所属: (一財) 日本冷凍食品検査協会)
有効期限: 平成30年10月6日
備考: 新規認定

一般社団法人 大日本水産会



FISHERIES AGENCY



FISHERIES AGENCY

30水第1054号
平成30年12月29日

株式会社 食縁
代表取締役 右路 昌彦

水産庁長官

対EU輸出水産食品取扱施設認定書

下記施設については、対EU輸出水産食品取扱施設として認定します。

記

- 申請者の氏名及び住所 (法人にあってはその名称及び所在地)
株式会社 食縁 代表取締役 右路 昌彦
和歌山県新宮市佐野2122-3
- 施設の種類及び所在地
株式会社 食縁 本社工場
SHOJI EN Co., Ltd. Main plant
和歌山県新宮市佐野2122-3
2122-3 Sano Shinyu-shi, Wakayama, JAPAN
- 認定番号
2018022
- 食品衛生法に基づく許可の種類
魚介類販売、食品の冷凍又は冷蔵業
- 輸出品目
ブリ (養殖冷凍フィレ、ロイン及びドレス)
Farmed Japanese amberjack/frozen fillet, loin and headless
マダイ (養殖冷凍フィレ)
Farmed Red seabream/frozen fillet

FISHERIES AGENCY

FDAHACCP(北米HACCP)と最も取得が難しいとされるEUHACCPを取得しています。

食中毒の最大の原因である「感染型食中毒」のリスクを最小化しています。

高い安全性が認められて、社員食堂、病院食の供給加工場に指定されています。