

先月号のこだわり食品突撃取材のつづき

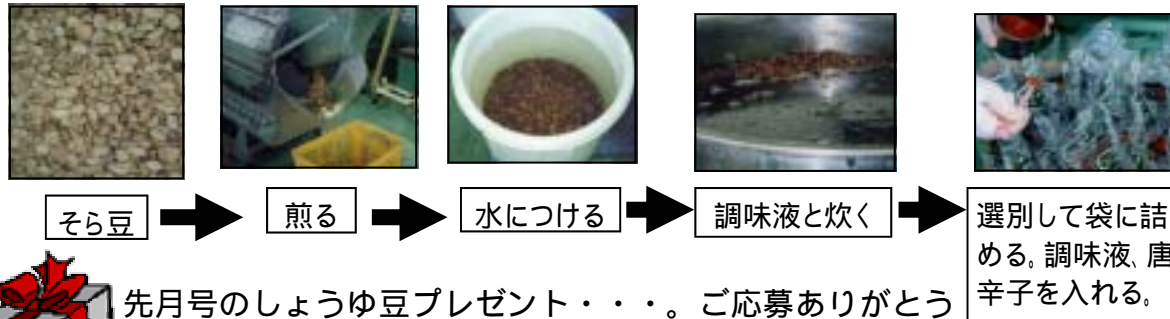
先月号のしょうゆ豆はいかがでしたか？

先月号でご紹介したたまもさんのしょうゆ豆、召し上がっていただきましたか？『**伝統**』の味を感じていただけましたか？



先月号では**製造工程**の**写真**がありませんでした（実は、写真が撮れてなかったんです・・・すみません・・・）。たまもさんがわざわざ写真を提供してくださったので、写真付で再度製造工程をご紹介しますね。

しょうゆ豆の製造工程(写真版)



先月号のしょうゆ豆プレゼント・・・ご応募ありがとうございました。お届けしますので、待っててくださいね～！！

いけちゃんのこだわり

- ✿ **コシヒカリ(富山産)** 100%！！
- ✿ **天然塩**を使っています！！
- ✿ **保存料・PH調整剤**は**使用していません！！**
- ✿ **無農薬・水耕栽培**の**グリーンリーフ・サラダ菜**を使っています！
- ✿ ハローランチオリジナル**無菌シート**を使用しています！！
- ✿ 食材すべてを吟味しています！！
- ✿ **新鮮**で**安心な食材**を使用しています！！

無添加のお弁当 ハローランチ いけちゃん **ひとくちメモ**

〒792-0811
新居浜市庄内町3-11-24

にいはいちよ
Tel 0120 218014
くろくないよ
Fax 0120 969714
Email info@ikechan.co.jp



少しずつ**秋**の気配を感じる今日この頃・・・。
みなさん体調を崩したりしていませんか？
いけちゃんのお弁当を**モリモリ**食べて、
残暑を乗り切りましょう！！



いけちゃん情報

10月初旬から**新米**になります！！

10月から新メニュー『**おかまちゃん**』登場予定!!おかまちゃんは、**日替わり**の**炊き込みご飯**メニューです。詳しくは追々・・・。

第7弾

こだわり食品突撃取材！！

今回の取材は、**トンカツ**です。
つい最近までいけちゃんでは、トンカツは手作りしていました。が、手作りだと、どうしても大きさがまばらになってしまったりするため、少し前から今回取材した、**協畜**さんのトンカツにしました。



5月から操業を始め
た川之江にある**新築**の工
場は、**ピカピカ**で設備も
バッチリ整っていました！



トンカツの製造工程



肉の下処理

工場内の温度は18以下に設定されているそうです。けっこう寒かったです。



急速冷凍

肉眼では見つけにくい軟骨や筋を検出できるそうです。



肉に味をつける

肉に調味液を注射。肉を柔らかくし、味をしみ込ませる。



おいしいお肉になるよ♥

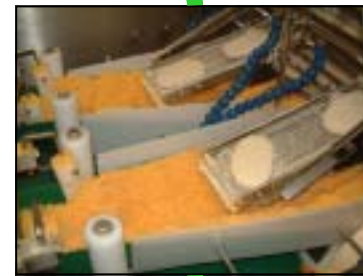
エアコンは、ほこりなどが落ちないように、筒状の布の中に風が流れます。

工場内



衛生面

工場の壁は、すべてステンレス。



衣つけ

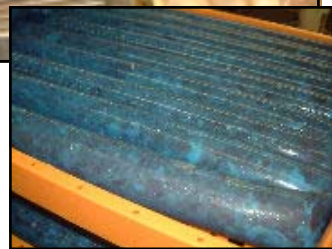
異物混入対策



X線検査機



金属探知機



袋につめる

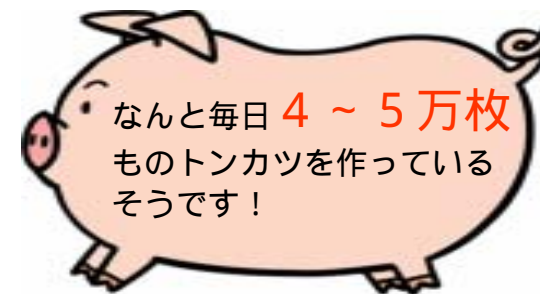
急速冷凍 (一晩)



一定の厚さにカット



規格(形・大きさ・重さなど)に外れたものを手作業&機械で取り除く



なんと毎日4~5万枚ものトンカツを作っているそうです！

箱詰め

製品保管庫へ