

Part1

無添加のお弁当

ハローランチいけちゃん

ひとくちメモ

2/18(月)~3/2(土)のメニュー

19(火)

じゃこ天



23(土)

チンジャオロースー

材料:牛肉/オーストラリア産
(大麦牛)

こだわり食品突撃取材!

青木蒲鉾店

さんです。

いけちゃんのお弁当に入っているウサギちゃんの形の天ぷら...。これを作っている青木蒲鉾店さんに伺ってきました!いけちゃんでは、いか天・たこ天・えび天・じゃこ天などを仕入れています。



えび天にはなんと自家製の豆腐が入っているんです!

その1



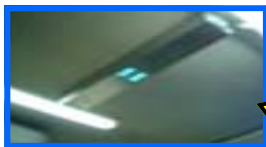
青木良臣社長

なるべく近海で採れたものを使うようにしています。

その5

すべて機械化し、なるべく人の手に触れないようにしています。

その2



オゾンが出る装置、
空気がきれいになるそうです。

いけちゃんの天ぷらは、作った翌日に出荷しています。

その4

常にアンテナをめぐらし、時代に合った趣味・趣向のもの、みんながおいしいと思うものを心がけています。

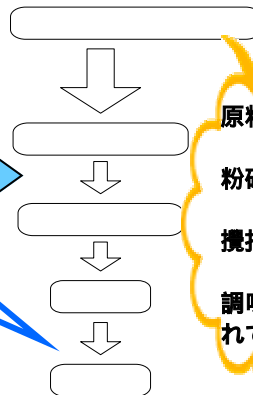
その3



衛生面

人の手が入るのは、最後の包装の段階(3~4人)ぐらい。

天ぷらの製造工程



原料投入

粉碎

攪拌

調味料を入れて混ぜる

牛由来品は、以前から使っていないそうです。

「いけちゃんのお弁当を食べているみなさんはどんな天ぷらが食べたいか?」ぜひ意見を聞きたいとおっしゃっていました。みなさんのリクエスト天ぷらが食べられるかも?!



有限会社 池田食品工場

愛媛県新居浜市庄内町3-11-24

Tel 0897(33)8311 / 0120-218014

Fax 0897(33)8319

Email info@ikechan.co.jp

ホームページ http://www.ikechan.co.jp