

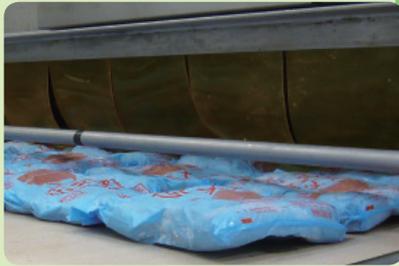


ニチレイフーズグループ
工場責任者
齋藤道久さん

衛生管理にはとくに力を入れています

ニチレイフーズグループは、からあげクンの発売当初から製造に携わっています。工場では何よりも気をつけているのは品質管理。生肉を加工するので鶏肉の衛生検査はもちろん、工場内の衛生管理、製造工程での菌数検査などを実施しています。また加工と包装作業の従業員が行き来することのないよう、加工と包装工程の入り口は別にするなど衛生管理をとくに重視しています。また骨などの異物混入にも気をつけています。からあげクンは22年のロングセラー商品。だからこそ、変えるべき部分と変えてはいけない部分があり、新しいフレーバーの開発には苦労します。その分、売れたときにはとてもうれしいですね。長年、製造に携わってきた人間として、からあげクンの品質と味には自信をもっています。これからも、からあげクンをおいしく食べていただけるよう、お客さまの期待にお応えできる商品づくりに取り組んでいきます。

製造工場



1

入荷・解凍

生肉を扱うため、入荷時に衛生検査を実施しています。また同時に異物検査も実施し、品質確認を行っています。



2

X線検査

X線を通して異物（おもに骨）を取り除きます。右上の写真のような細かい骨まで見つけるため、2台のX線を活用し、さらに熟練者が判断して、チェックもれないようにしています。



6

金属・X線検査

完成した商品は金属検査と再度X線検査を行い、加工の過程で異物が混入していないかを確認します。金属検査は袋詰めの際にも実施し、念入りにチェックしています。



3

選別

X線をクリアすると、今度は検品者による目や手ざわりで、X線では見つけにくい羽根やそのほかの異物を取り除きます。



5

急速凍結

揚げたあとはマイナス20度近くまで急速に冷凍することで品質を維持します。定期的にサンプルを抜き出し、温度チェックを実施しています。



4

加工

検査を終えた鶏肉は味付け・成形し、衣づけをして揚げます。このとき、再度加熱することを想定した揚げ具合に調整しているため、店舗で再び調理をしても、ジューシーさを保つことができます。