



徹底した温度・品質管理を...
実際に見ることもできたよ...



(写真上) 魚を加工する現場は明るく清潔で、「工場って生臭いイメージだったけど全然違うね。衛生管理もしっかりしているのが分かりました」と組合員さん
(写真右) 様々な種類の魚をさばくため、手切りが基本



魚と魚をとりまく環境を学ぶ

かわき 川喜 工場見学～

8月24日 此花地域活動委員会 参加10名(組合員委員さん)

※予約のみの商品です※



焼鯛(炭火焼)《天然》特々大 1尾

「お正月準備号」カタログをご覧ください

「さわら西京漬」「昔ながらの辛い紅鮭」など「漬魚加工」の冷凍魚商品を製造している、(株)川喜さん。堺市にある工場におうかがいし学びました。

創業から61年の老舗で、加工している魚種は40種類を超えます。取引先の中でも9割近くを全国の生協に卸していると聞き、ますます身近に感じることができました。

工場を案内してくれた川井さん・高橋さんは「子どもさんでも食べやすい味付けにしている『西京漬』や、備長炭で一尾ずつ手焼きしている迎春商品の『焼鯛』など、幅広い世代に魚を食べしてほしいと商品づくりをしています。ぜひ、いろんな魚を試してみてくださいね」。