

2023年2月13日発行

南平野地域活ニュース

★みなさん
ご存じでしたか?
兆星さんと
平野支所で
開発した商品

兆星さんと

1月28日(土)
10:30~12:00

★第2弾の
「めちやうまさば昆布
醤油漬け」も
ぜひ、お試しく下さい。

オンラインで交流しよう”に参加して...

「国産さばふくら干し(骨取り)」
開発商品



生加工室を担当のみなさん



私たちが袋詰めしています♡



営業担当
早河利幸さん

魚のスペシャリスト「おなくん」こと

千葉県

株式会社 兆星

(ちょうぼし)



銚子市

千葉県

原料の匠

品質管理の匠

検品の匠

兆星さんには
6人の匠がいます!!

佃煮の匠

製品の開発の匠

冷凍の匠

私たちの使命は
安心安全でおいしいと言ってもらえる商品作り



真ん中に残ったピンボーン(小骨)を取り除きます。

熟練の職人さんの手と目でも、内臓などの取り残しが無いかを厳しくチェック!

ポイント
兆星さんこだわりの小骨取り!
Vカットスタイル

小骨が残る部分

横から見た図

小骨が残る部分をV字にカット!



鮮度を維持するためにも
自社で骨取りから干物にしたい。
骨取り加工を機械化し、全工程を
目の届く範囲で管理することで、
品質管理や衛生管理も徹底できると
感じたため、自社一貫製法に
こだわりました!

注文しよ



品質管理担当
宮内由美子さん
「おなくん」です。



裏面に
「おいしいレシピ」
あります!