

見学会報告 NEWS

|(株)川喜の工場へ見学に行きました|

◎川喜と言えば・・・味付き冷凍魚◎

！切り身は手作業でカット！



空気圧カッター



冷蔵庫で味付け中

ヒレを手作業でカット中。水を使う場所なので電気ではなく空気圧でカッターを動かし安全に作業。

2枚おろしにするこの機械も空気圧カッター。手作業で1匹ずつ機械に入れていきます。

最後は手作業で骨取り。この後は味付けのための調味液の中へ。



私達の手元に届くサイズ。大きさを揃える切り身も手作業でカット。

商品の一例



川喜
シルバーみりん漬
220g (4切)
★★★★★ (クチコミ15件)

本体100円 (税込108円) /1切
398円
※ (税込 430円)



注文する



川喜
さわら西京漬
120g (2切)
☆☆☆☆☆ (クチコミ0件)

本体249円 (税込269円) /1切
498円
※ (税込 538円)



注文する

冷凍 次回6月3回

買ったことあるけど袋に書いてある通りに焼いてもうまく焼けない・・・

→→→美味しく焼くコツ→→→「弱火でゆっくり」

魚焼きグリルを使うと「表面が先に焼けて中はまだ焼けてない」ということも。その時はアルミホイルをかぶせて焼くと中まで美味しく火が通ります。

◎見学後に試食をしました◎

ちょうどいい大きさと、温かくても冷めても美味しい味加減に「お弁当にも使えるよね」との感想が。

冷凍の魚って・・・とって思っていたんですが、絶妙な味加減に「こんなに美味しいなんて知らなかった！」との声が多数あがりました。

◎工場を見学して・・・◎

従業員の方がたくさんいらっしゃいましたが、工場内はとても整理整頓され清潔が保たれていました。海外から研修に来られている従業員の方もたくさんいらっしゃるとのことでした。一つ一つの工程が私達組合員の手元へ美味しく届けるために丁寧に行われていて、とても感心しました。美味しい魚を手間暇かけてさらに美味しくしてくださっていることがとてもよくわかりました。

問い合わせ先 組合員サービスセンター

フリーコール 0120-299-070 FAX 0120-299-230 携帯からは 072-856-7671(有料)

(月・土曜日 9:00~17:00 火~金曜日 9:00~18:00)

受付させていただいた個人情報に関してはこの取組み以外には使用いたしません。



お魚美味しいよ～