

天の川地域活動委員会

見学会報告
NEWS

|(株)川喜の工場へ見学に行きました！

加工の魚って買ったことないなあ
冷凍の魚って品質は？
と委員会で話題になり
実際に工場へお邪魔してきました。

どんな会社？

堺市にある水産加工販売会社。
世界各地から厳選した食材を仕入れ、
ハイレベルな品質・衛生管理の徹底、顧客満足を追
求めた商品づくり、国内での魚料理の普及に努める。

◎ハイレベルな品質・衛生管理の徹底◎



HACCP認証取得工場

清潔区域の管理、一方通行の生産ライン、
工場内の冷蔵庫化(室温18度以下)等防臭・防虫・
汚染防止・鮮度劣化防止の対策がされています。

↑見学時は私達もここで手洗い消毒や靴の履き替え等を行いました。
白衣・帽子も着用しました。

◎川喜と言えば・・・お正月の祝鯛◎

！見た目にこだわり全て手作業！



備長炭の遠赤外線効果で
美味しさ逃さず柔らかく。
火加減は炭を加減しながら。



熟練の作業員による
絶妙な火力調整と
きれいな焼き具合。



尻尾は末広がりにピンと
上を向き、ヒレは化粧塩で
立派に仕上げ。
手作業ならではの
きれいな見た目。



大量生産と注文に対応するため11~12月に一気に焼き、
一度冷凍保存しています。

解凍してもいつまでも美味しく柔らかく食べることが
できるのは、備長炭と人の目と手による丁寧な焼き作業。
川喜の祝鯛の最大の特徴です。