

コープの産直野菜 カットほうれん草

水戸冷凍食品株式会社 冷凍食品ユニット

2020年10月7日



国産野菜の栽培-加工-販売まで行う
茨城県水戸市にある6次産業推進企業です。

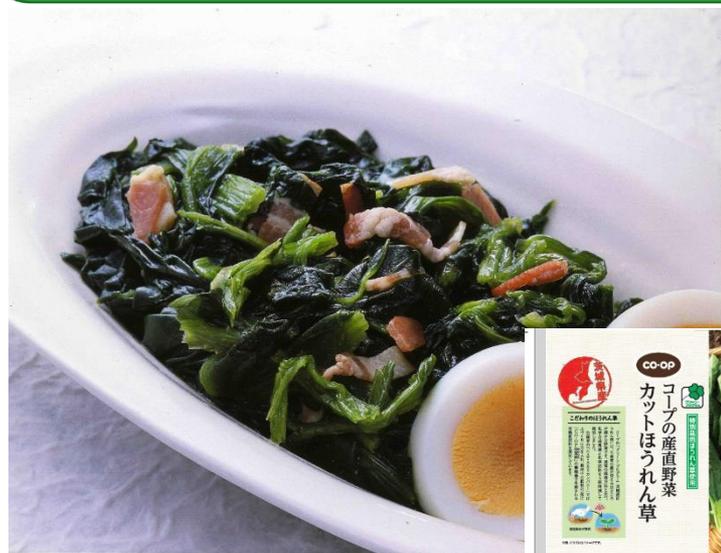
ほうれん草や小松菜などの葉物野菜をメインに
国産にこだわった様々な農産物の冷凍加工を行っております。



代表取締役
宮田久行



ほうれん草、小松菜をはじめ枝豆、さつまいも、里芋、ごぼうなど
季節に合わせた旬な野菜を年間約20品目扱っております



①おいしさのヒミツ

■ 収穫後すばやく冷凍

野菜は収穫直後が最高の品質です。
丹精込めて育てた野菜を、品質を極力最高の状態に保つために原料が到着後素早く冷凍加工します。

②知って欲しいポイント

■ 異物除去への取り組み

美味しい葉物野菜には虫がつきものです。
虫をはじめ異物の混入を除去する為
工場内では製造時にあらゆる方法で
異物除去を行っております。

次のページよりどんな製造工程で異物を除去しているのかを1部ご説明します

■ 原料投入～選別 (ふるい機、カラーソーター)

原料を投入し、ふるい機で風と振動により選別、その後茶色や黒に反応するカラー選別機で異物を除去



■ 洗浄

洗浄時も穴の開いたドラムに回転を加え水で洗浄。穴から異物を取り除きます。その後、水の中でコンベアを使用し原料を下へ沈め、異物を浮かせ除去します



■ ブランチング

ブランチング（短時間加熱しすぐに冷却する工程）は酵素の働きを弱め品質低下の防止や、色や香り、栄養素の変化の防止、更に有害な微生物のなどを減らす効果があります。

そして加熱後の冷却時にも目視にて選別作業を行っております。



■ おいしい野菜を安全安心にお届け

凍結時や包装前、包装後にも目視や検査機を使い、異物チェックは行われます。

安心、安全な商品をお届け出来る様にこれからも日々取り組んでいきます。

