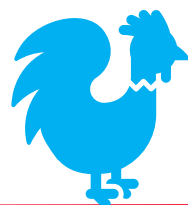
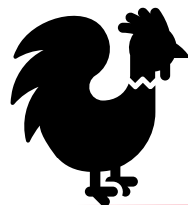


南工場(鶏肉加工)の拡張工事を終えいよいよ第2工場始動！

厳重な扉の先にある作業スペースの改修工事が、1月からはじまり、ようやく4月に終わりましたので、改めて、鶏肉加工工場のご案内をさせていただきます。



第2の扉？



中部食糧新聞

発行日
2021年5月吉日
No.12

～ページ紹介～

- 1.南工場のご紹介
- 2.工場の特徴
- 3.安心・安全について
- 4.メーカー様の商品案内(テーブルマーク様・(株)J-オイルミルズ様)

扉を一つ抜けると、最初に手洗いを行います。鶏肉加工工場で使用している手洗い用の洗剤は、少しかだけだわりの強い黄色いものを使用しています。ヨード入りの石鹸を使用することにより、細菌やウイルスに対して強い殺菌効果を期待できるように採用させていただきました。工場見学等でお越しの際には、一度その効果をお試しく下さい。



卵の黄身か？

おすすめ商品 ガーリックライス



荷姿：1kg×6袋／2合

3種のニンニクと牛脂を使用し、鉄板焼き専門店の味と香りを再現した本格ガーリックライスです。

【調理方法】電子レンジ 600w 4分30秒 等

春・夏向け新商品・おすすめ商品販売中！



マヨネーズと野菜ブイヨンで味付けをしたブロッコリーがたんまりと入ったコロッケです。

たんまりブロッコリーフライ
(80g×12個)×5袋入(4.8kg)/2合



完熟トマトベースのポテト生地とチーズソースの、夏にぴったりの2層の包み揚げです。

完熟トマトとチーズソースの包み揚げ
(80g×12個)×5袋入(4.8kg)/2合

TableMark

冷凍麺・コロッケ・スナック・冷凍米飯etc…

数多くの食品を取り揃えております！

テーブルマーク株式会社

あぶらを原点に、JOYLがあふれる未来をかなえる。
JOYL (ジェイオイル) はじまります。

JOYL
Joy for Life

JOYL
Joy for Life

私たちは、ジェイオイル。
あぶらを原点に、自然の可能性を引き出し、
今日を生きる一人ひとりのJoyと、
地球環境のJoyをどちらもかなえてゆく。
そんな想いを、“JOYL”という表記に込めました。

テーマカラーであるグリーンには、
あぶら・でんぷん・たんぱくを生み出す植物を信じて
サステナブルな未来を目指したい、そんな意思が込められています。

そして、真ん中の油滴マークにある3つのグリーンには、
自然の恵みの可能性を引き出す為の知識や技術を究め、
仕事の先にいる人々を想い・その期待を超えるJoyを創り
仲間や世の中とつながって、生み出すJoyを大きく育てたいという、
私たちの決意が込められています。

Joy for Life_おいしさを未来のよこぎに委ねていくために。
私たちの挑戦に、ご期待ください。

さて、この度弊社では、お客様とのコミュニケーション強化を図る為、
コミュニケーションブランド(※弊社を表す愛称)として新たに「JOYL」(ジェイオイル)を導入し、
様々な場面で展開させて頂くことと致しました。
商品にも順次展開していく予定ですので、何卒、一層の御引立てと御拡売を賜りますよう、宜しくお願い
申し上げます。
2021年4月

株式会社 J-オイルミルズ



工場内で使用している調味料については、お客様と打ちあわせをさせていただきました味付けを忠実に再現するために、一品ずつはかりで重量を図りながら毎日、必要な分だけを調合して使用しております。

慎重にな



味付け工程に関しては、真空タンブラーを2基使用しています。真空状態で味付けをしていきますので、鶏肉の中心部までしっかりと味がしみこみ品質にばらつきのない製品を提供させていただいています。



毎日おつかれ

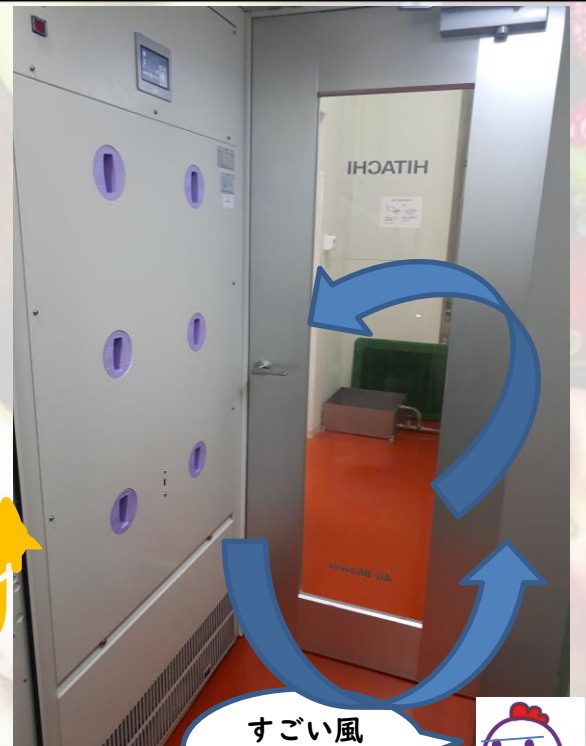


日々の洗い物も、大量に発生します。洗浄機を使用せずに、大容量のシンクを洗浄目的のごとに使い分けをして、すべて手洗いにて洗いや物作業をしています。洗浄に使用するスポンジについても、用途ごとに使い分けをしています。

ご提供をさせていただく商品によっては、左の写真のように一枚ずつ重量を計量してから、袋詰め作業を行うものがあります。肉を直接触れる場合の手袋は、少し厚手の手袋を使用しています。一品ずつ終わるごとに手袋の破れがないかを二人一組で目視による確認作業を行い、都度、洗浄してから、次の作業に移るようにしています。

拡大工事のお陰で今までの生産量の倍の100/月トン近くの生産キャパとなりました、これからも安心・安全・美味しいをモットーに生産していきます。環境が落ち着いたなら是非工場訪問願います、お待ちしております。

手洗いが終わったら、フラッタージェットノズルを使用したエアシャワーを通過していきます。フラッター式のジェットノズルをあえて採用させていただいたのは、従来のパンカーノズルと比較して除じん効率が一割以上よくなり、エアシャワーの使用時間も従来の60%位で済むという利点がありました。



すごい風だな



当社で採用している解凍機は、デパック式解凍方法を採用しております。デパックとは、高電圧静電誘導で作られる電気エネルギーギーを用いて細胞を活性化させ、細胞の酸化を抑制するシステムです。細胞の破壊や酸化を抑制することにより、解凍時のドリップの量を抑え、かつ、菌の増殖も抑えた、安心、安全な原料肉を用いた製品提供させていただいています。左側の写真が、従来の解凍庫です。左下の写真が今回の改装工事で増設した解凍庫になります。合計での解凍能力は、従来の2倍以上の能力を有することになり、従来からご愛顧をいただいていますお客様への安定した供給量確保とともに、まだ、ご使用されていないお客さまへのご提案を合わせてできるようなりました。



Z z z...

