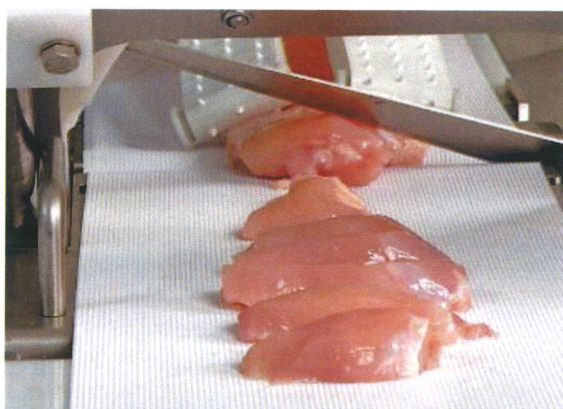


鶏肉専門加工の株式会社登里信です。徹底した管理体制のもと、安全・安心で美味しい鶏肉をお届けします。

◆ポーションカッター

正確に形状を読み取り、精度の高い定量カットを行うことができる定貫スライサーです。能力の違う2台のカッターを連結させることにより、高い生産力を可能にしました。日産3トン程度のカット加工が行えます。



連結2台

◆水平カッター

これまで機械化が難しく、人手に頼らざるを得なかった水平方向のカットを機械化することにより、正確なカット及び生産力の向上を実現しました。



3枚スライス



2枚スライス



商品：鶏むね肉開き

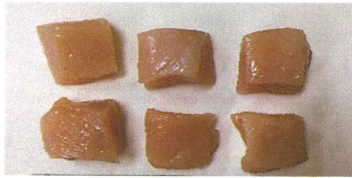
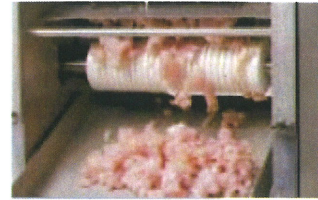
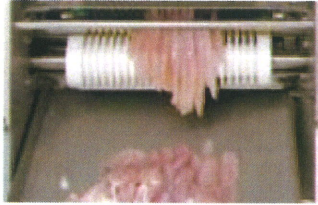
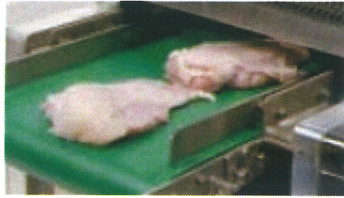
用途：チキンカツ用カット

規格：各種ご要望に合わせてカット可能

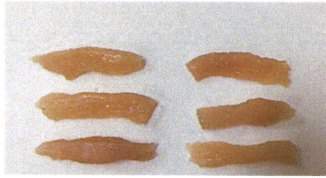
◆マルチスライサー

あらゆる形の食材を確実にとらえ、皮付きの鶏肉も正確にカット可能です。

千切り・小間切に対応します。



(小間肉形状)



(千切り形状)



(スライス形状)

商品

小間肉、千切り、スライスカット

規格：各種カット有り（ご要望を確認してカット刃を変更）

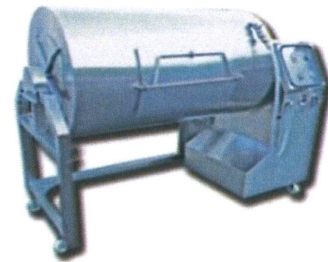
部位：モモ肉・むね肉・鶏レバー等

用途：炒め物用、揚げ物用、親子丼の具材等

◆真空タンブラー

鶏肉の保水性を高めて、食感を向上させます。

短時間で、肉を「美味しく・柔らかく」仕上げます。

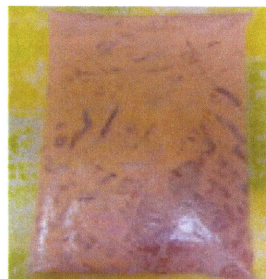


商品

唐揚げ用マリネーション、チキンステーキ用味付け、鶏天用マリネーション

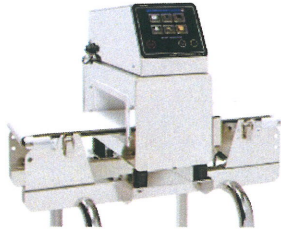
規格：各種味付け有り

部位：モモ肉・むね肉・ササミ等



◆金属探知機

最新鋭の金属探知機です。Fe2.5 mm、Sus3.0 mmで管理を行っております。



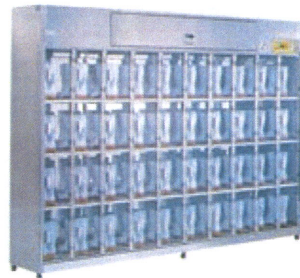
◆ミートチョッパー

鶏もも・むね肉等の挽肉が可能です。
メッシュは3.2 mmなので残骨の心配もございません。



◆エアシャワー/温風消毒保管庫/オゾン殺菌庫

包丁・まな板、エプロン、長靴を各保管庫にて消毒・殺菌します。
十分に乾燥させた調理器具を使用し、衛生管理に努めて作業しています。



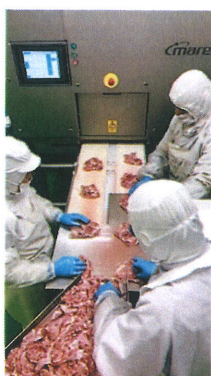
良品素材

衛生管理

品質管理

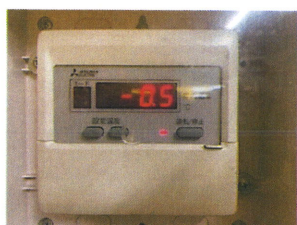
これまでに培ってきた確かな技術で、様々なニーズにお応えします

充実した検品体制



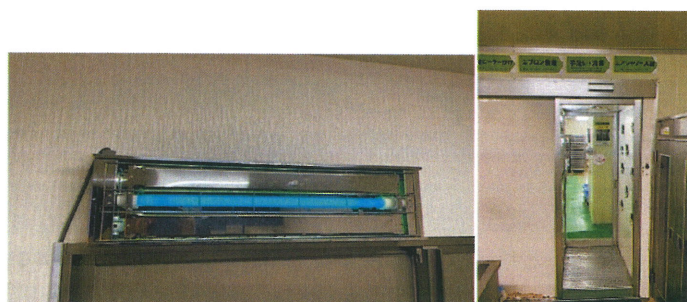
鶏肉のご指摘内容では残骨の処理の部分が圧倒的に多いのが現状です。
弊社では、目視・触手検品を日々教育しております。品質の高い商品をお届け致します。

温度管理



鶏肉の品質を保つ為の温度帯が4℃以下とされております。弊社では鶏肉の品温並びに製品の品温を一定に保つ為に温度管理の徹底を行っております。

防虫対策



工場内に捕虫器を設置し、月毎のモニタリングを選定業者と打ち合わせを行い防虫対策を徹底しております。

衛生管理

現場従業員は「5S(整理・整頓・清掃・清潔・習慣)」を徹底しており、毛髪・服装のチェックの実施もちろん、毎日の衛生・健康管理記録の提出を常態化させ高い品質の維持をしております。