



株式会社千賀屋
小牧ファクトリー

鮭鱒類



国内加工のご案内

【最新鋭の設備で加工した】
製品ラインナップ



株式会社千賀屋 | 小牧ファクトリー

〒485-0081

愛知県小牧市横内478第一倉庫内

☎0568-65-8884/fax0568-75-8838

<http://www.sengaya.co.jp/>

国内加工の概要

原料仕入れから物流、最新の設備とスピーディーな加工でお客様のニーズにお応えいたします!!

原料仕入れ

産地に足を運び見聞きし、厳選した原料を買い付けしています。

厳選した仕入れ!

低温チルド
解凍

鮮度を落とさず解凍!!

MAX20tまでの原料を水を極力使わず、鮮度を落とさず同時解凍可能な可変式チルドルームを完備。

おろし加工
切り身加工

ニーズに合わせた加工!!

最新鋭の設備を要した工場は内部の空気清浄度をクラス10万以下に設定した大型クリーンルームでの加工ですので、清潔で安全な加工が可能です。

また漬け魚やフライなどの加工設備も併設しているのでオリジナル製品の製造も可能です。

急速冷凍

ショックフリーザー、トンネルフリーザーを完備(時間凍結能力約2,000kg/毎時) 保管冷凍設備→約15,000t(パレット8,000枚相当)の收容能力がある大型冷凍庫が併設。

スピーディーな凍結能力

日本の中心であり、小牧インターから3分の好立地。東、西の両方面の物流をカバー。

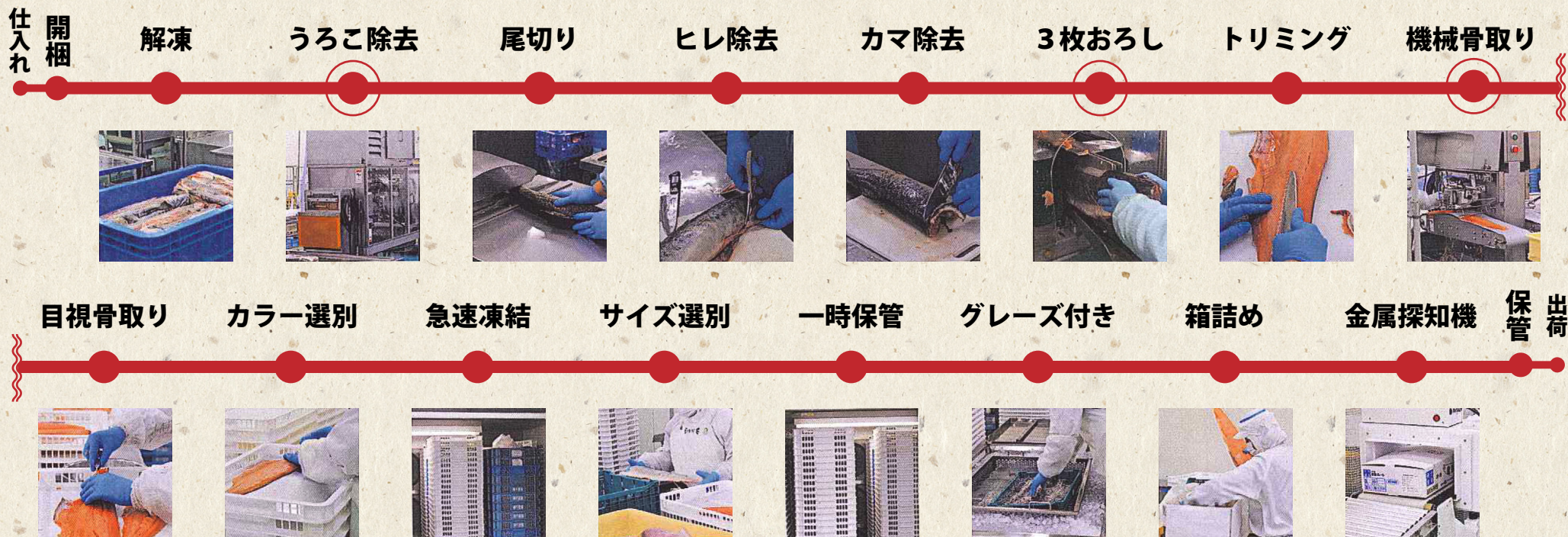
加工工程

- トリムCの場合 -

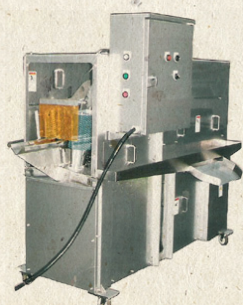


<http://bit.ly/f9cLV1>

YouTubeにてトリムCの加工工程の映像がご覧になれます。



- 主な加工設備 -



◎うろこ除去

サケウロコ取り機

魚体を投入し、魚体の上下左右の除去します。
毎分10~20尾。
対象魚はサケ、ハマチ、タラ、マス。



◎三枚おろし機

サケ腹骨取り三枚卸機

中骨に腹骨とメフンを付け三枚に卸します。半解凍（マイナス2~4℃）から、生まで処理が可能で、身割れなく切り口も綺麗です。4枚の丸刃を個別に自由に調節できます。尻ヒレ部分に切れ目が入るようになり、より綺麗な製品に仕上がります。



◎機械骨取り

オートピンボーン抜き機

魚体搬送ベルトにフィレを乗せるだけで、ピンボーンが高確率で抜けます。魚体の大小に合わせて骨抜き部が上下しますので身を大幅に削る事無く、加えて身割れも防ぎます。

製品のご紹介

トリムC (皮付き・骨なし)

フィレ


トリムE (無塩、中骨、ハラ骨、ピンボーン取り、皮なし)

定塩フィレ (甘口~辛口)

切身

漬け魚

味付け切身

サーモンフライ 

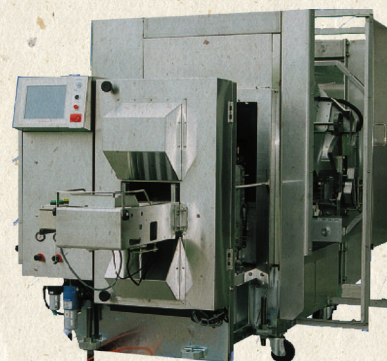


塩分濃度の変化で甘口から辛口まで様々な用途に対応



●自動魚切身機

スーパーイタサン
計量コンベアで質量を、
CCDカメラで立体的に魚体計測し、形が違ってもしっかりとした切身に電子頭脳(マイコン)制御で処理する優れた切身機です。



その他の設備



大型のクリーンルーム



ショックフリーザー



パン粉付けラインも併設



トンネルフリーザーも完備

上記の製品以外にもお客様のご要望に応じた製品の開発が可能ですのでご相談ください!!