

味 付 け
数 の 子 が
で き る ま で



北日本木産物
株式会社

① 漬けこみ



塩漬けされた数の子を チルド水で殺菌・塩抜き。

入荷した数の子は冷却したチルド水を循環させることにより、“殺菌・中和・塩抜き”の工程を約72～96時間かけて行います。原卵に付着している血や雑菌をしっかりと除去し、調味加工を行う前の下準備を行います。



循環させるチルド水は、安全で美味しい製品に仕上げるための最適な温度に保たれています。



不純物混入のチェックや温度管理など、豊富な知識と経験を持つ技術者によって監視を行っています。

カズノコラム ①

原料の数の子は、世界各地から

原料の数の子は、カナダやアメリカなど世界各地から輸入されており、製品によって最適な数の子を選んで使用しています。現在では日本近海にもニシンが戻りつつあり、当社でも北海道産のニシンを使った商品を製造しています。



2

選別



一本一本、丁寧に、熟練した
スタッフによって選別。

下準備が整った数の子は、熟練スタッフたちによって選別が行われ、パッケージの容量に合うよう整えられます。数の子がサイズ・色ごとに分けられ、折れや汚れのある規格外品はこの工程で取り除かれます。



骨やろこなどの不純物はスタッフによって丁寧に選別されます。



同じ魚体の数の子でも左右で大きさが異なるため、組み合わせなどを細かく調整します。

カズノコラム ②

数の子づくりに励むスタッフたち

当社では80名以上のスタッフが数の子づくりに携わっています。選別する作業以外にも折り箱に美しくレイアウトするセンスなど、求められるスキルは多岐に渡り、スタッフ一人ひとりがさらなる技術向上を目標に努力しています。



3

味付け・真空パック



秘伝のタレで味付けし、 真空パック加工します。

研究に研究を重ねて完成させたタレは北日本水産物が誇る秘伝の味。お刺身用の薄味からお酒のおつまみなどにぴったりの濃味までバリエーション豊富です。商品は鮮度と美味しさを保つために真空パックします。



商品の味付けにおいてもスタッフが一つひとつ手作業で行います。



品質表示のモレや不純物の混入がないか、パッケージにした状態で確認します。

カズノコラム ③

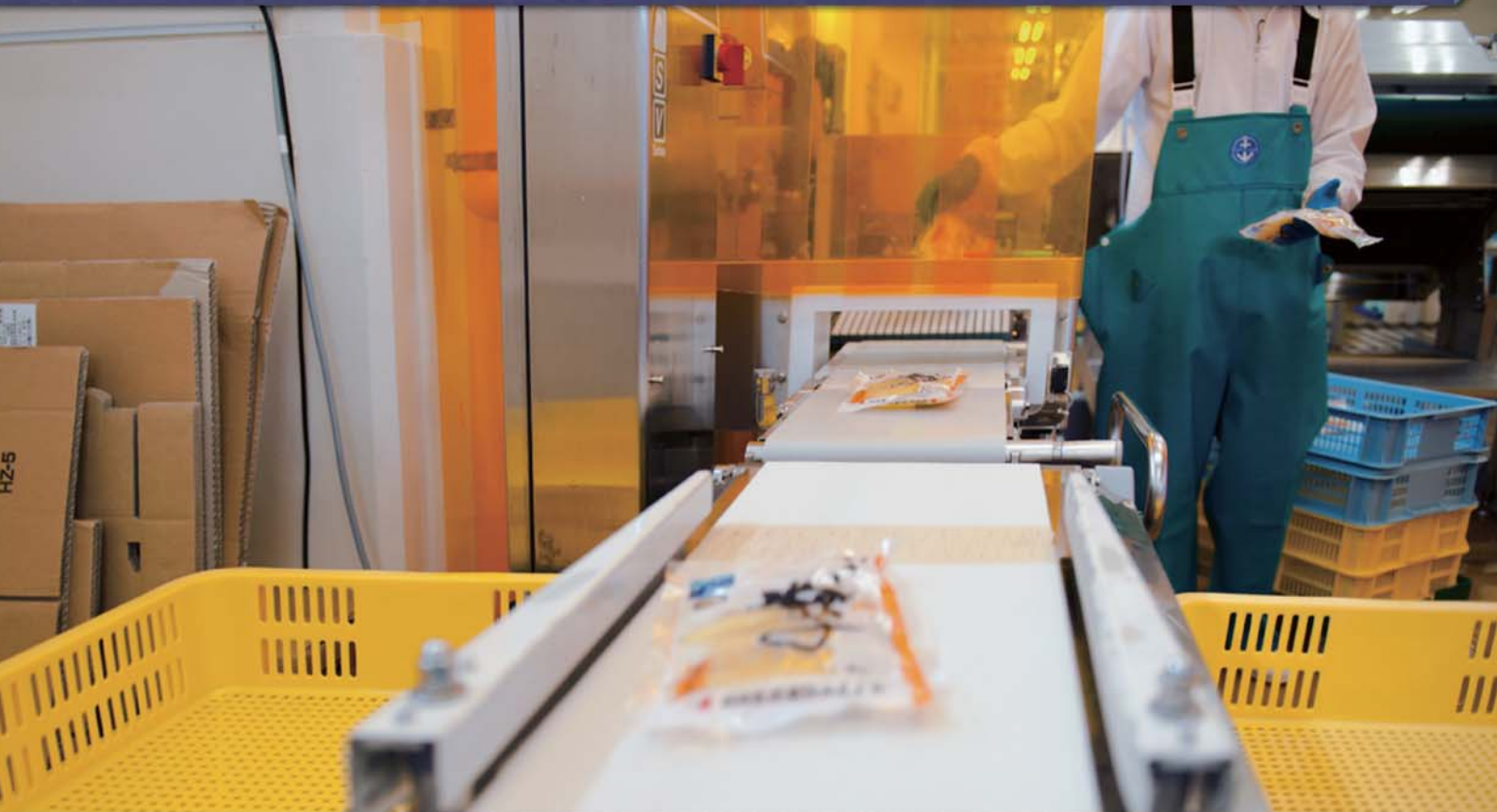
色々な料理にアレンジできる数の子

数の子は、サラダの材料や洋風にもアレンジしたりなど色々な料理に活用できます。当社のホームページでもさまざまなレシピを公開していますので、参考にしてください。



4

検査・梱包・発送



金属探知器と人の目によって 最終確認後、発送。

当社が設ける美味しく安全な製品としての基準をクリアしているか、専任スタッフによって検査されます。高性能な金属探知器によって金属など不純物のチェックや、内容物の重量などを確認し発送します。



機械と人の目による最終検査後、スタッフによって一つひとつ出荷用ダンボール箱に収納されます。



徹底した管理と厳しいチェックを通過した商品は、日本全国の食卓へ届けられます。

カズノコラム ④

安心・安全をお届けするために。「北海道HACCP」

HACCPとは、原料の入荷から製造・出荷までのすべての工程において、あらかじめ危害を予測し、不良製品の出荷を未然に防ぐ衛生管理方式です。当社は、安全・安心な商品をお客さまにお届けするために北海道HACCPの認定を受けています。

