

透き通って冴える味

八水蒲鉾株式会社



ホーム

八水蒲鉾について

八水のこだわり

八水の商品

商品のご購入

原材料について



四国最大の中間トロール船の基地 練り製品の一般的な製造方法です。八水蒲鉾の主原料である魚をご紹介します。を取ってくる魚獲船をご紹介します。

製品ができるまで



よくある質問



よく頂く質問をまとめました。

学校関係者の皆様へ



これらのコンテンツを家庭や授業の教材として活用しませんか？



原料魚調理(ちょうり)：魚は一ぴき・一ぴき職人がさばいております。頭やないぞうなどのいらぬ部分をすばやく(新鮮さを保つために)取りのぞきます。



採肉(さいにく)・水さらし：頭やないぞうなどを取り除いた身を水あらいし、採取機(さいしゆき)にかけ魚肉だけを選んでせんべつし取り出します。



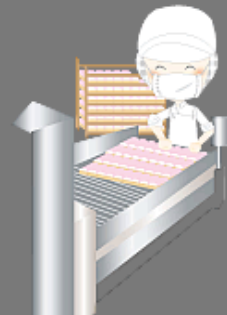
らいかい：さらし肉は、らいかい機(石うす)あるいはサイレント・カッター等で調味料・食塩・でん粉などを加えすりあげてすり身を作ります。



成型(せいけい)：すりあがったすり身は、手付けほうちょう、あるいは成型機(せいけいき)によってかまぼこの形に整えます。



坐り(すわり)・加熱(かねつ)：すり身を加熱するには、あぶる、焼く、にる、むす、あげる、という5つの手法があります。蒸しかまぼこの場合、すり身を低温(40度くらい)で加熱した後(すわり)、高温(90度くらい)で蒸しています。



冷却(れいきやく)：加熱(かねつ)の終わった製品はすばやくひやします。以前は、風を送ってひやしていましたが、最近では急速にひやす方式が多くなってきています(急速れいきやく機)。



包装(ほうそう)：冷却(れいきゃく)の終わった製品は、ほうそう機でせいけつにつつまます。ひんしつかんりには、じゅうぶん気をつけていますが、さらに出荷する前には、きんぞくたんち機などを使ってせいひんのさいごのかくにんをおこないます。

発送(はっそう)：輸送機関(ゆそうきかん)の発達で夏でも冷蔵状態(れいぞうじょうたい)で、出きたての商品を全国へ送ることが出来るようになりました。

[法律に基づく表示](#)

[お問い合わせ](#)

[ご注文一覧](#)

[メールマガジンの購読](#)

[ホーム](#)