



Process

おいしさと安心をお届けするために

長年培ってきた鶏卵加工のノウハウと美味しさを追求した商品をお客様の要望に応じてお届けします。品質管理は、原料卵の検査はもちろん、各製造過程で検査を行い、厳正なチェック体制で安全安心な商品供給に努めています。原料卵入庫から製品出庫までの全工程において、ゾーン毎に管理マニュアルに則った衛生管理を行っています。また、作業員の衛生管理についても、作業場への出入り時の手指の消毒はもちろん、エアシャワー室を設ける等、衛生管理の徹底に努めています。

【製造工程】

☆ 2017年3月 ISO22000 認証取得 ☆



① 検査

契約農場より仕入れた鶏卵を厳正な品質チェックを行います。



② ボイル

オーダーに応じて味付ゆでたまごや温泉たまごなどを製造します。



③ 冷却

ボイル後は余熱が取れるまでしっかりと冷却乾燥を行います。



④ 包装

主に手作業で丁寧に包装し、同時にヒビなどのチェックを行います。



⑤ 出荷

お客様毎に製品を梱包し数量・包装など最終検査を行い出荷します。