

(株) 山佐屋 商品紹介 ～安心・安全・こだわりのわかめ～

【商品案内】



商品名：三陸産わかめ500g
(湯通し塩蔵わかめ 塩分40%)
塩抜きしてご使用下さい

特徴：厳選した岩手県産肉厚わかめのみを使用しています。
わかめ本来の美味しさを、お子様たちにお届けいたします。



商品名：三陸産カットわかめ200g
(乾燥カットわかめ)
水で戻してご使用下さい

特徴：三陸産のカットわかめを袋詰しました。
さっと戻せて、使いやすくスープ等に最適な食材です。



商品名：三陸産短冊カットわかめ500g
(湯通し塩蔵わかめ 塩分30%)
塩抜きしてご使用下さい

特徴：三陸産くきわかめを使いやすいように、短冊カットしました。
サラダから煮物までシャキシャキ食感がお子様たちにも大人気！

戻り率：約13倍

(株) 山佐屋 の工場紹介 ～FSSC22000認証取得～業界第一号

①徹底した衛生管理

FSSC22000認証工場ならではの、マニュアル化された入室手順と綺麗な空気が循環される空調設備で、衛生管理を行っています。



- ①粘着ローラーで異物対策 ②手順通りの手洗い・アルコール消毒 ③エアーシャワー ④ソックダクト+陽圧換気

②徹底した異物対策

熟練の職人たちにより、わかめ1本1本（1つ1つ）目視で選別しています。
異物除去はもちろん、品質にもこだわった原料のみ製品化いたします。



- ①全量目視選別（異物や色味を確認して除去作業） ③金属検出機（全量） ④最終製品目視確認（全量）

③徹底したトレーサビリティ

原料入荷から製品出荷まで、トレーサビリティが追える製造システムを確立しています。

お問い合わせ先：公益財団法人埼玉県学校給食会

TEL：048-592-2115 FAX：048-592-2496

2022年1月