

品質保証 だより

コープで楽しいお正月 ♪ ~無漂白かずのこ~

「CO・OP無漂白かずのこ」は、味、ポリポリとした歯ごたえの良さから、長年、多くの組合員さんにご利用いただいています。カナダ・中国での加工から国内でのパック詰めまで、生協職員が現場に立ち会い、品質管理を行っています。

3月

漁獲





水揚げされたニシンは、新鮮なうちに冷凍します。

4~6月

かずのこの取り出し



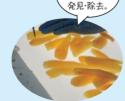


カナダでかずのこを取り出し、 塩漬け・血抜きをします。 取り出したばかりのかずのこは、血が混じることもあり、色・ においは様々です。漂白をしな くてもよい、きれいなものを厳 選します。

6~9月

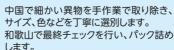
異物除去•選別、包装





下から光を 当て、異物を







漂白をしないって、どういうこと?

鮮度の良いにしんからは、漂白しなくて もよいかずのこが取れます。 無漂白なので、本来の色、塩ごたきがあ

無漂白なので、本来の色、歯ごたえがあります。





