19

"人に優しい味」を目指して

当社は「食品は体に優しくなけれ

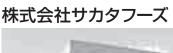


株式会社サカタフーズ 製造部

土井 絵美さん(右) 富樫 郁美さん(左)

◆市内企業で活躍する技術者が、自社の優れた技術力や製品を紹介します。

てきています。



今月は



本社

ない無添加商品を製造しています。 学調味料や保存料、着色料を使用し

主力商品の「シェフ直伝ハンバー

を中心とした国産原料を使用し、 こない」と考え、山形県内産の食材

グステーキ」は新鮮な国産牛肉・

玉

2

粗びきにすること

「肉」本来のうま味と、

ふっくらと しっ

ハンバーグで全国につながる

ジューシーに仕上げました。 りした食感を引き出し、

独自のオリジナル商品(プライベー トブランド)などの製造依頼も増え した「ご当地ハンバーグ」や、 柄牛・銘柄豚、 や業者の間で口コミで広がっていま こだわりの商品は徐々にお客さま 現在は全国各地から、特産の銘 特産野菜などを使用 お店

ハンバーグの製造工程



業づくりを目指しています。

の野菜の地元産比率を高める取り組 伝いや、原料に使用する玉ネギなど

地域にも貢献できる企

飛鳥ブランド」の商品開発のお手 また地元の飛鳥中学校が手掛ける

国産・無添加ハンバーグとその他加工品 (市内では、トー屋酒田みずほ店や、 酒田夢の倶楽で取り扱っています)

原料の調合

(肉のうま味と食感を引き出すため、国産の牛肉・豚肉 を粗びきにし、塩、胡椒、ナツメグのみで味付けします)



成型

(余分な脂を落としうま味を凝縮するため 仕上がりの1.5倍の原料を使用します

ば本来の食品のおいしさは生まれて ばならない」「自然と一体でなけれ



[企業の概要]

昭和58年創業。昭和60年会社設立。

号:株式会社サカタフーズ 商

資本 金:1.000万円

所:酒田市砂越字上川原507

代表 者:代表取締役 今野 博

従業員数:33人

事業内容:食肉加工食品製造(ハン

バーグ、つくね、チャー

シューなど)

4 包装 (真空パックで包装します)



3 焼きあげ

(素材の状態に合わせ、温度だけでなく、数 秒単位で焼き時間の調整を行います)

