

今月は
株式会社サカタフーズ



本社



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。

「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ばならぬ」「自然と一体でなければ本来の食品のおいしさは生まれてこない」と考え、山形県内産の食材を中心とした国産原料を使用し、化学調味料や保存料、着色料を使用しない無添加商品を製造しています。

主力商品の「シェフ直伝ハンバーグステーキ」は新鮮な国産牛肉・国産豚肉を使用し、粗びきにすることで、「肉」本来のうま味と、しっかりとジューシーに仕上げました。

「思い」ハンバーグで全国につながる

こだわりの商品は徐々にお客さまや業者の間で口コミで広がっています。現在は全国各地から、特産の銘柄牛・銘柄豚、特産野菜などを使用した「ご当地ハンバーグ」や、お店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てきています。

また地元の飛鳥中学校が手掛ける「飛鳥ブランド」の商品開発のお手伝いや、原料に使用する玉ネギなどの野菜の地元産比率を高める取り組みを通して、地域にも貢献できる企業づくりを目指しています。

ハンバーグの製造工程



国産・無添加ハンバーグとその他加工品
(市内では、ト一屋酒田みずほ店や、酒田夢の倶楽で取り扱っています)

1

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)



2

成型

(余分な脂を落とすうま味を凝縮するため、仕上りの1.5倍の原料を使用します)



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)



【企業の概要】

昭和58年創業。昭和60年会社設立。
商号：株式会社サカタフーズ
資本金：1,000万円
住所：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）