

あすなるクラブ例会

イクラ鮮度保持などに感心

笹谷商店の食品工場 商品製造工程を見学

中小企業経営者らの異業種交流を目的とした経済研修団体「あすなるクラブ」(齊藤政行会長)は15日、10月例会として水産加工道内最大手のマルサ笹谷商店(鉚路市大栗毛、笹谷正幸社長)の鉚白総合食品工場を見学した。

同クラブは毎年、年間テーマを定め、それに沿った例会

を実施。今年は「創る・つなぐ・鉚路の未来」として、地域づくりや産業づくり、文化づくり、人づくりなどを研修している。今回の例会は、道内外で高い評価を得ている笹谷商店のイクラ加工などについて学んだ。

笹谷商店は1950年開業の水産加工会社で、鉚路市大

栗毛や白糠町の鉚白工業団地に大規模加工場を所有。今年6月には窒素を活用した高鮮度の冷凍すり身を生産する工場も完成させている。この日の研修では、笹谷商店の主力商品の一つであるイクラしょうゆ漬の製造過程を見学した。

同社のイクラしょうゆ漬は、道東で水揚げされたサケの新鮮な卵を特製タレに漬け込んで熟成。パッケージ詰めして最先端のトンネルフリー

ザーで急速冷凍し、鮮度を保った状態で道内外の消費者に提供されている。一行は一連の工程を見学しながら、同社の厳しい衛生管理体制や鮮度保持技術などについて説明を受けていた。

(道永竜命)



笹谷商店の工場を見学する鉚路あすなるクラブのメンバー