

The Japan Food Journal

【第3種郵便物認可】

タコ加工の国内最先端拠点

「ひたちなか工場」開設

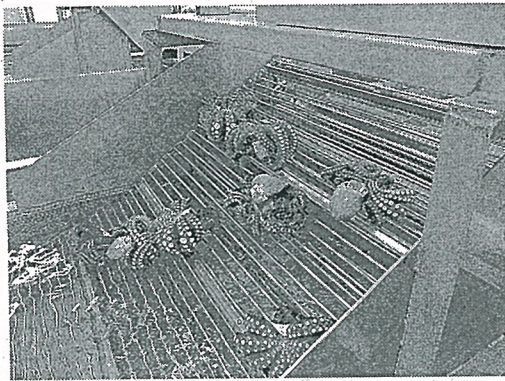
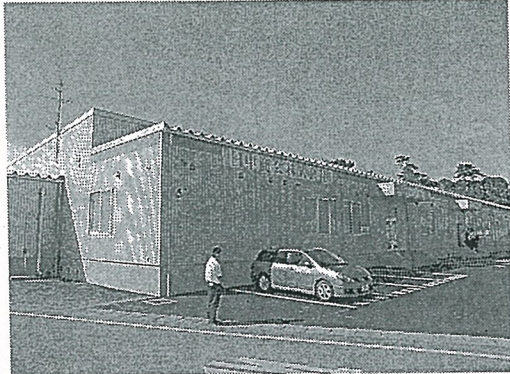
日中商会

中国でタコ加工・販売事業を手がける日中商会（東京都港区、吉居憲治社長）は3日、国内初のタコ加工拠点となる「ひたちなか工場」（茨城県ひたちなか市）を開設した。加ト吉（テールマーク傘下でタコを主力とした川万水産（12年末に解散）が、6年前に竣工した工場を同社が設備ごと取得した。モロッコ産真タコ原料の確保にこぎつけたため、10月からの操業開始を予定している。すでに大手冷蔵メーカーからの受注も決まり、順調な滑り出しとなりそうだ。（本宮康博）



吉居憲治社長

同工場の最大の特徴は、高度で衛生的な加工を可能にする連続生産ラインや自動計量システムなどの特注施設。これらハード面は、現在でも最先端のスペックを保持している。建物もHACCPシステムに準拠した構造となっており、14年連続生産ラインの一部



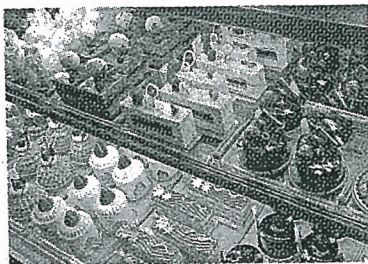
には品質マネジメントシステムISO9001、15年にはHACCP認証の取得を予定している。

同社が3日に開いた開設記念行事には、小売企業、冷蔵メーカー、外食チェーン、水産卸、商社など関係

者約50人が参集した。吉居社長は工場見学の式典であいさつし、「日本で最高のタコ加工施設のひたちなか工場をさらにグレードアップし、お客さまが安心して注文できる工場にする。

INDEX

特集 スイーツ…………… 9～16



根強いデフレ基調と節約志向、消費の二極化などを横目にスイーツ市場が国内を代表する優良市場に育ちつつある。いかに価値を感動に変え、味覚にストーリー性を持たせ、外観で心の琴線に触れることができるか。

特集 生麺・冷凍麺…………… 5～7

■日中商会、タコ加工の最先端拠点「ひたちなか工場」を開設 **3**

■7月のPOSデータ③ **4**

10日付臨時増刊「中部秋季特集」

が工場をさらにグレードアップし、お客さまが安心して注文できる工場にする。

地元との関係を深めるため支店としても登記済みで、雇用と納税によって地域貢献し、質の良い仕事を提供したい」と力を込めた。

〈主要設備・施設〉①全自動解凍塩もみ機（20台）②最大500度Cまでの蒸し加熱、2段階のボイル工程、冷却、カット作業までの連続生産ライン（1日最大10tの処理能力×3ライン）③1日30tを処理できる大型自動計量システム④チルド製品保管庫・冷凍品保管庫⑤建物内の陽圧管理・防虫システム⑥1日最大100検体を検査可能な検査設備——など。