

江戸時代から始まった日本のつくだ煮文化・独自の技術！
 地元 豊浜漁港・伊勢湾・三河湾・知多半島の食文化！
 人生の詰まった拘りの1品の味の魅力をお客様に伝えたい・・・

昭和24年 豊浜創業 つくだ煮街道 (株)浜幸 工場見学・会社案内
 ～私達の働く姿も見て頂きたい～

※曜日・来店時間帯・ライン作業の順番により作業風景が見学出来ない場合があります
 ので、その場合は施設をご紹介させて頂きながら会社の案内をさせて頂きます。



▲高級えび・じゃこ・たこ・他せんべい・製造製造場
 (案内順番③)

大変珍しく！愛知県特産えびせんべいの生地(加熱用、他品名じゃこ・たこ)を製造しています。他にすぐ食べれる焼きせんべいの製造。米ではなく、えび・他海産物を圧縮した拘りのポン菓子の製造風景・作業場の見学ができます。見学時、商品製造の方をしていましたら、出来立ての商品がその場でご試食できます。(お気軽にスタッフまでお申し付け下さい。)※商品特徴:原料をフンダンに使用している為(原料比率30%以上の商品が大半です。)、調味料や粉の味ではなく、素材その物の味がお楽しみ頂けます。最高です。

▲商品詰め作業・金属探知機作業場見学
 (案内順番②)

スーパー様のトレー・小袋(100～200g程度)詰め、
 学校給食・外食商品の大量(1kg、40尾)詰め作業
 の見学ができます。



つくだ煮屋！専門知識 語ります！

①当店は独自の火加減を研究してきました。

愛知県で一番柔らかく、お客様に優しい味のつくだ煮を目指します。

②当店の”つくだ煮”は約20kg程が1釜です。

たくさんの魚介類の出汁が染みており、味に深みがあります。
 煮物は(例:豚汁等でも)大鍋で作ると
 非常に美味しいという事です。

③魚介類は煮るとアクが浮いて来るのですが、
 人が鍋に付きっきりでお玉で綺麗に取り除き、
 約3時間程かけて煮ています。

なので雑味が無く、ピュアな味がお楽しみ頂けます。
 手仕事は細かくでき、製品が綺麗だという事です。



▲つくだ煮製造場(案内順番①)

工場見学・会社案内の順番は下から①→③の順番に案内して
 いきます。※本資料は店舗内の形・場所を元に作成されてお
 ります。

スーパー様(エリア:茨城県～滋賀県)・学校給食(エ
 リア福岡県～愛知県)・外食商品の製造・製造場の見
 学ができます。