

(指宿市)

会社設立当初から掲げている、安全安心でおいしい商品を提供したい思いで商品づくりを行っています。

平成7年5月設立。当社のうなぎ加工は、原料・焼き・たれの工程の品質管理を徹底しています。令和3年9月に食品安全システム認証「FSSC22000」取得により、今後も衛生的に優れたことを継続的に証明することで安全で安心なうなぎ加工品を全国提供していく方針です。安全安心でおいしい商品をお届けするために、品質管理にも尽力しています。養鰻場から加工場、消費者までのトレースを管理できるシステムも構築しています。



代表取締役 中村 智

会社概要

2024年2月現在

■所在地	〒891-0311 鹿児島県指宿市 西方2788番地1	■代表者	代表取締役 中村 智
■TEL	0993-25-6388	■設立	1995年(平成7年)5月
■FAX	0993-25-6300	■資本金	2,000万円
■E-Mail	daishin@magma.jp	■従業員数	40人
■URL	http://daishin-jikkuriyaki.com/	■事業概要	鰻加工販売、活鰻販売
		■主要製品	鰻蒲焼

本当においしい鰻を提供するために日々探究と試行錯誤

現状に満足することなく、常に探究心を忘れず、日々試行錯誤することを指針としています。本当においしい商品を提供するために、個体差のない高品質なうなぎ蒲焼きの生産に向け、他に類のない特注機器を積極導入しています。製造工程では、最大152本のガスバーナーでじっくりと白焼きを焼き上げ、長さ約90メートルある蒸しラインでふっくら蒸し上げます。こだわりのたれで繰り返し焼き上げたあと、急速冷凍でおいしさを閉じ込めて商品を作っています。商品供給の安定化を図るよう、鹿児島県志布志市の養鰻業者を子会社化し、養鰻業にも取り組んでいます。



長さ約90メートルの蒸しライン

食品安全システム認証「FSSC22000」取得

令和3年9月に食品安全システム認証「FSSC22000」を取得しました。同認証取得により、平素から取り組んできた衛生管理体制が正しかったことを再認識することができ、今後は認証継続で自信をもって商品提供を行うことができます。当社のうなぎ加工品は、原料・焼き・たれの工程の品質管理を徹底しており、製品は自社における残留抗生物質検査に加え外部機関にも検査を依頼するなどしています。また、工場にはエアシャワーに毛髪塵埃除去機、粘着ローラーなど、異物混入を防ぐ設備を完備し、ハード面ソフト面から衛生管理を整えています。



FSSC22000 審査登録証

原料・焼き・たれの「三位一体」

長年、「良質な原料」「じっくり丁寧な焼き」「秘伝のオリジナルのたれ」の三位一体にこだわっています。原料は鹿児島を中心に国産の養鰻鰻を生産者から直接仕入れ、加工販売の一貫体制による生産履歴の明確な商品づくりをしています。焼きは通常より長く、ゆっくりじっくり焼くことで鰻の芯温を95~97℃まで上げることが可能です。余分な脂を落とすことで、たれが染み込みやすい良質の肉質になります。たれは、メーカーと共同研究した着色料・保存料・人工甘味料など使用しない、オリジナルのたれを使用しています。



商品例(うなぎ蒲焼)