



原料解凍



ブロック解体



頭部切斷



腹部切目入れ



内臓除去



三枚おろし



おろし後ファイル



修整



洗滌黑膜除去



洗滌黒膜除去後フィレ



腹骨取り

※定塩工程



塩度 8%、5℃以下冷塩水浸漬（夏季約 40 分、冬季約 50 分）



塩水浸漬後、フィレを両手で丁寧に持ってトレーに並べ



トレーに並べる状態



塩水切



スパイラル冷凍（冷凍温度 -45°C 以下、冷凍時間約 40 分）

STATE VIEW

1# TEMP

-45.8

°C

2# TEMP

-45.2

°C

CHILLING TIME

50.0

MIN

CHILLER FREQUENCY

24.68

Hz

UNIT

TEMP
AMEN

冷凍温度（冷凍温度-45°C以下）



冷凍後、フィレ冷凍芯温 (-33°C以下厳守)



製品内容 (単箱 5KGS)



製品内容（単箱 5KGS）及び上蓋上面