

無塩サバ全骨取り製品加工風景



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



全骨取り

1/3 部無開口骨取り



中骨取り後の状態

(一本一本骨を丁寧に取り除いております。)



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)



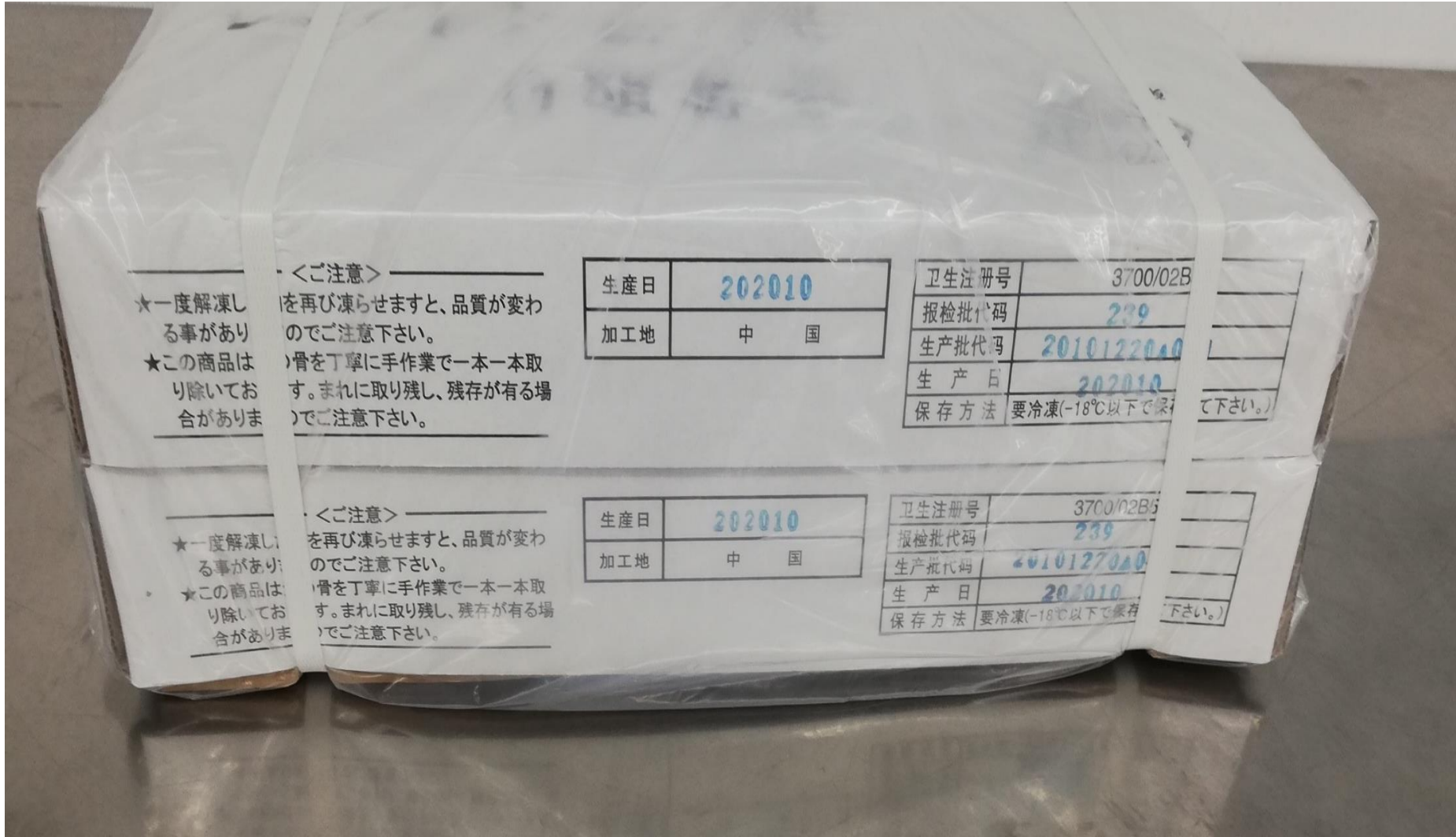
製品内容 (単箱 5KGS)



製品内容（単箱 5KGS）及び上蓋上面



外装上蓋表面



外装側面 (5KGS X 2合)