

唐津 いかしゅうまい 商品提案書



株式会社 丸徳

福岡市東区奈多1丁目20-14-B

TEL : 092-405-1177

FAX : 092-405-1178

～いかしゅうまい3つのこだわり～

その1：国産のいか・玉ねぎ・地卵にこだわり使用

上質なすけそうだらのすり身に、鮮度の良い国産のいかを練り込み、柔らかくサラダでも食べられる甘味の強い国産玉ねぎと唐津産地卵、コレステロールゼロのコーン油を使用し、ふっくらとした柔らかい食感の中に、ぷりぷりとしたいかの食感も楽しめるよう仕上げています。



いか

新鮮ないかの
上身だけにこだわり、
丁寧にすりつぶして
使用しています。

玉ねぎ

北海道産と佐賀県産を
時季にわけて仕入れ、
甘みのあるみずみずしい
新鮮な玉ねぎだけを
選別しています。

たまご

自家配合飼料を与えて
育てられた、
“エデンの卵”を
使用しています。

皮

特注した専用の皮です。
皮のしっとり感や
厚みを何度も試行錯誤
して完成しました。

～いかしゅうまい3つのこだわり～

その2：工場長こだわりの御影石製の石臼

厳選された食材を練り上げるのは、工場長がこだわりぬいた御影石の石臼です。昔ながらの石臼で時間をかけて練り上げることにより、作業による温度変化が少なく、魚の繊維を潰さずにきめの細かいふわっとした柔らかい食感のすり身に仕上がります。



その3：手作業で丹念に整形を行う

熟練の職人により、1粒1粒丁寧に手作業でまあるく整形され、しゅうまいの皮をきれいにまぶします。手作業で行うことで、適度に皮をまぶすことができ蒸しあがりもふわふわの食感を楽しめます。



～製造工程：いかしゅうまいができるまで～



ミンチ処理

食感を出すため、原料をミート
チョッパーで撈り潰します。



練り込み

特注の国産御影石製の石臼で原
料を練り込みます。
御影石は放熱性に優れているた
め、摩擦熱が発生しにくいという
特徴があります。



寝かしこみ(冷却)

仕掛冷蔵庫で0-1℃で18時間寝か
しこみを行います。この工程を行
うことにより、蒸し上がりにイカの
甘味とうまみがでます。



成形

成形機により、規程の形に整えま
す。



皮付け

手作業により、焼売の皮をまぶし
ます。



蒸し

蒸し器に入れ、約16分蒸し上げ、
体温70℃以上まで加熱します。



パック詰め

蒸し上がり後、アツアツの状態
でトレーに並べます。
さらに、粗熱を取るためスポッ
トクーラーにて一時冷却します。



冷凍

マイナス40度～マイナス35度の急
速凍結機で旨みを逃さないよう
に、瞬間的に冷結処理を行いま
す。



パッケージング

商品の目視確認後、蓋をし、ラベ
ル処理を行います。



異物混入チェック

金属探知機を通し、異物混入を
チェック(除去)します。



配送準備(梱包)

ひとつひとつ丁寧に箱詰め作業を
行い、PPバンドにて配送準備を行
います。

自主検査

当社では、お客様へ安心・安全な食品をお届けするために、品質管理の一環として下記のような「自主検査(細菌検査、官能検査)等」を行っています。

1. 一般生菌、大腸菌群、黄色ブドウ球菌(ロット毎に検査)
2. 蒸し上がり中心温度測定
3. ふき取り検査
4. 室内温度測定(室温、湿度)
5. ロット分け
6. 官能検査
7. 次亜塩素酸ナトリウム取扱い管理
8. 備品管理



お召し上がり方

①電子レンジ500wでの場合

いかしゅうまいをお皿にのせて、少量の水をふりかけて ゆるく
ラップをして500wで約3分ほど加熱してください。

②むす場合

いかしゅうまいを蒸し器にうつし、沸騰してから約3分を目安に
蒸してください。

③揚げる場合

約160℃の油できつね色になるまで揚げてください。

～商品ラインナップ～

【商品】 いかしゅうまい 業務用

【規格】 20粒入

【1粒あたりのグラム数】 25g

【賞味期限】

製造日より冷凍1年、解凍後冷凍4日

【ケース入数】 10入×2合

【産地】 国産（いか、玉ねぎ、卵）

アメリカ産（すけとうだらのすり身）

【特定原材料】 小麦、卵、いか、大豆

【商品特徴】

上質なすけとうだらのすり身に、鮮度の良い赤いかを練り込み、甘味の強い玉ねぎと唐津産地卵、コレステロール0のコーン油を使用し、ふっくらとしたしゅうまいに仕上げています。



～商品ラインナップ～

【商品】 明太子いかしゅうまい 業務用

【規格】 20粒入

【1粒あたりのグラム数】 25g

【賞味期限】

製造日より冷凍1年、解凍後冷凍4日

【ケース入数】 10入×2合

【産地】 国産（いか、玉ねぎ、卵）

アメリカ産（すけとうだらのすり身）

【特定原材料】 小麦、卵、いか、大豆

【商品特徴】

ふわふわ食感のいかしゅうまいに、明太子を混ぜてピリ辛に仕上げました。お酒のおつまみにも合う一品です。



～商品ラインナップ～

【商品】 えび入りいかしゅうまい 業務用

【規格】 20粒入

【1粒あたりのグラム数】 25g

【賞味期限】

製造日より冷凍1年、解凍後冷凍4日

【ケース入数】 10入×2合

【産地】 国産（いか、玉ねぎ、卵）

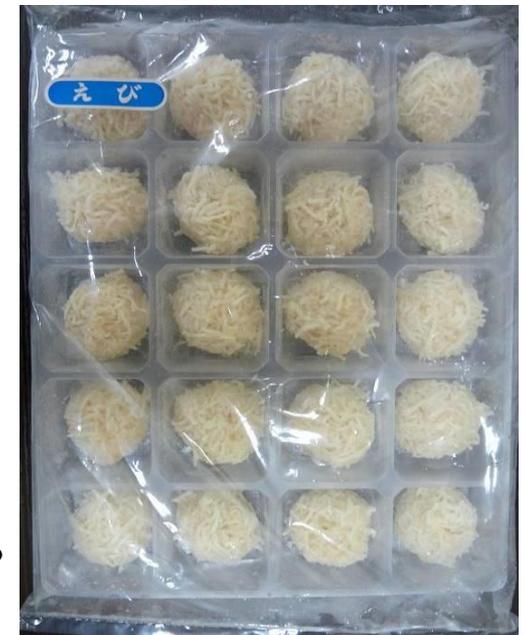
アメリカ産（すけとうだらのすり身）

ミャンマー、他（むきえび）、日本（芝海老）

【特定原材料】 小麦、卵、えび、いか、大豆

【商品特徴】

ふわふわ食感のいかしゅうまいに、芝海老とむきえびの2種類のえびを贅沢に使用し、えびの食感も楽しめるよう仕上げました。子供に人気です。



～商品ラインナップ～

【商品】 あおさ入りいかしゅうまい 業務用

【規格】 20粒入

【1粒あたりのグラム数】 25g

【賞味期限】

製造日より冷凍1年、解凍後冷凍4日

【ケース入数】 10入×2合

【産地】 国産（いか、玉ねぎ、卵）

アメリカ産（すけとうだらのすり身）

日本（あおさ）

【特定原材料】 小麦、卵、いか、大豆

【商品特徴】

ふわふわ食感のいかしゅうまいに、生あおさを丹念に練り込み、あおさの風味も楽しめる一品に仕上げました。女性に人気です。

