

**製造工程** ①原材料受入れ検査⇒②調合⇒③異物混入チェック⇒④形成⇒⑤焼成  
⑥衛生チェック⇒⑦包装⇒⑧金属探知 重量選別⇒⑨箱詰め⇒⑩出荷

**①原材料受入れ検査**



産地から加工までのプロセスをしっかり確認し、安全基準に適合する原材料だけを調達しています。

**②調合**

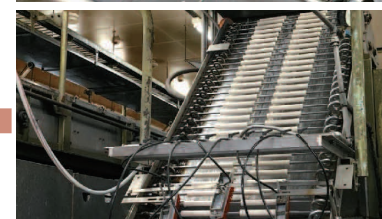
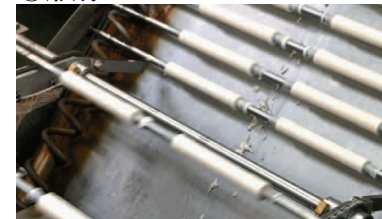


魚のすり身に卵白や調味料を調合し、練り上げています。昔ながらの製法である、石臼で作ったような食感を機械で再現しています。

**③異物混入チェック**

材料の調合前にも後にも、徹底した異物混入チェックを行っています。

**④形成**



形成機により串に巻きつけていきます。出来上がりの食感がよくなるように、材料に混ざった空気を抜いていきます。

**⑤焼成**



まずまんべんなく全体を焼き、次に油をつけて一気に焼き上げます。焼ちくわの焼き目と風味が決まる、重要な工程です。

**⑥衛生チェック**



製品の中まで火が通っているか 温度を計測し、記録を保管しています。それから串を抜いていきます。

**⑦包装**



冷却機で熱を取ったものを包装します。

**⑧金属探知 重量選別**

**⑨箱詰め**

**⑩出荷**

エーコープ焼ちくわ

**国際標準の衛生管理工場です**

エーコープ焼ちくわを製造している(株)スギヨ北陸工場は、食品の原料の受け入れから製造・出荷までのすべての工程において、危害の発生を防止するための重要管理ポイントを継続して監視・記録する、総合的な衛生・品質管理を徹底しています。1997(平成9)年、業界の先駆けとして、食品の衛生と安全管理において国際標準となっている「HACCP」工場に承認されました。2000(平成12)年には、対米輸出水産加工食品工場に認定されました。

**原料のこだわり**

**◆原材料受入れ検査**  
産地から加工までのプロセスをしっかりと確認し、原料の温度管理、目視検査など社内ですべて設定した安全基準に適合する原材料だけを調達しています。

焼ちくわのおすすめレシピ



エーコープ焼ちくわのホットドッグ

**【材料】4人分 1人1個**

- エーコープ焼ちくわ 2本(半分に切る)
- プロセスチーズ 2個(縦に4等分)
- トマトケチャップ、マヨネーズ、粒マスタード 各大さじ1
- キュウリ 1/2本(斜め薄切り)
- ミニトマト 4個(4等分に切る)
- キャベツ(オリーブ油、レモン汁、しょうゆ適量でキャベツをあえる) 1枚(千切り)
- ロールパン 4個(半分に切り込みを入れる)
- トマトケチャップ、マスタード適宜(お好みで)

**【作り方】**

- ①フライパンにトマトケチャップ、マヨネーズ、粒マスタードを入れてかき混ぜ、チーズを詰めたちくわを、炒めながらからめる。
- ②パンに味付けしたキャベツを入れ、①のをせ、キュウリとミニトマトを飾る。
- ③お好みで、トマトケチャップやマスタードをかける。

その他レシピは下記ページをご参照ください。

[https://www.sugiyoko.co.jp/feature/vitachiku\\_recipe/](https://www.sugiyoko.co.jp/feature/vitachiku_recipe/)

**◆2018年にリニューアル**  
エーコープ焼ちくわは、発売16年目を機に2018年秋にリニューアルし、1本あたりのボリュームを50gから75gへと増量しました。肉厚が

増して、食べ応えUP。それでいてソフトでしなやかな食感を実現しました。鍋や炒め物、揚げ物などいろいろな料理に重宝するのはもちろん、そのままでもおいしく食べられます。

