

料理に彩りを添えるゆで卵をつくる

さんしゅう かぶしきがいしゃ
三州エッグ株式会社
岩倉工場

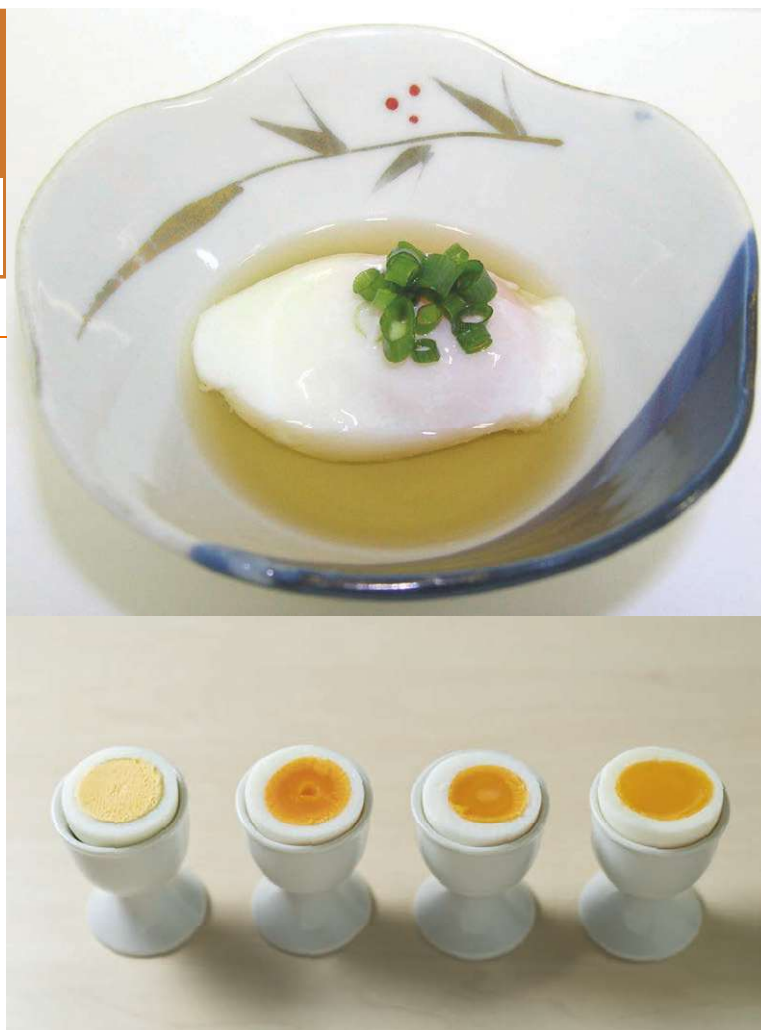
〒482-0031 岩倉市八劔町大門出先 28
TEL : 0587-66-2111
http://www.sansyu-egg.co.jp



■会社概要

三州エッグ(株)は1964(昭和39)年に設立した三州食品株式会社のグループ企業です。岩倉市では1970(昭和45)年から鶏卵の選別包装施設(GPセンター)と割卵工場を新設し、事業を開始しました。その後、市場のニーズに応じて工場の用途変換や整備を進めながら、2002(平成14)年には第三工場を増設しました。

三州食品グループは、育雛・養鶏から液卵加工、鶏卵加工、トータルな仕組みを基本とした事業に取り組んでおり、主力事業は液卵加工で、ゆで卵事業がそれに続きます。岩倉工場は主にコンビニや外食などで使用されるゆで卵や温泉卵などを生産しています。



コンビニ、外食産業などで使用されるゆで卵や温泉卵などを生産している三州エッグ株式会社の工場が岩倉市にあります。

毎日約40万個の卵を加工

岩倉工場は、かつて割卵(かつらん)事業を行っていましたが、今は主にゆで卵や温泉卵を製造しています。卵使用量は一日あたり40万個、重さにして約20トン、コンビニや外食産業での需要があり、年間通してのニーズがあります。

ゆで卵の秘密

ゆで卵は新鮮な卵ほど皮剥けがよいといわれます。原因は卵内の炭酸ガスです。そのため、あらかじめ炭酸ガスを抜く作業をします。また、見た目への配慮として、半切りにして使うものは卵黄が中央になるように、工夫して加工しています。

また、関東地方では卵黄が赤みを帯びているものが好まれるなど、地域ごとの特徴もあります。温泉卵はカゴに卵を入れて加熱しますが、卵のサイズのバラツキやカゴ内の温度分布も異なるため、さらに工夫が必要となります。

市場の変化や

ニーズに素早く対応

昭和40年代の外食産業の発展に伴い、鶏卵の加工事業に進出し、割卵機の導入

や、専用ラインの設置を通じて、たまごサラダやゆで卵などの加工食品の需要に応えてきた歴史があります。市場の変化に迅速に対応することで、コンビニエンスストアやラーメン、牛丼チェーンなどの大手との取引を拡大してきました。

「FARM to TABLE」、農場から食卓までを言葉に、安全・安心・おいしさを提供している三州食品グループが日本の食文化に貢献しています。



ゆで卵 (プレーン)

ゆで卵 (醤油)