コープデリ
にいがた
編集委員会発

「エス・ティ・フーズ」工場見学

『にいがたじまん』掲載の「ふぞろい骨抜きカレイのムニエル」や「天然むきえび」でおなじみの水産冷凍加工食品メーカー「株式会社エス・ティ・フーズ」。今回編集委員が長岡市寺泊にある工場を訪ねました。



お話を
お聞きしたのは



写真右から
営業部 チーフマネージャー
斎藤さん
営業部 営業課 マネージャー
皆川さん

どのような会社ですか？

兵庫県で農水産食品事業を行っていた寺泊出身の創業者が、平成元年に故郷である寺泊に「エス・ティ・フーズ」を設立しました。地元雇用に尽力し、現在約120名いる社員のほとんどが正社員として勤務しています。

シーフードミックスをメインに、パン粉や唐揚げ粉などを付けた水産加工品、ミールキットなどを製造販売しています。仕入れ先は世界の選び抜いた地域であり、弊社のコンセプト「安心・安全な『食』で日本を笑顔に」のとおり、現地での厳しい視点での鮮度と品質基準をクリアしたものだけを原材料としています。

令和5年、長年稼働してきた第1工場が狭くなってきたため、大型の設備機器にも対応できるように天井の高い第2工場を増築しました。入室の際は、徹底した衛生管理はもとより、静脈認証センサーを設置するなど不審者への備えも行っています。

大切にしていることは？

近年、シーフードミックスに野菜を加えたミールキットを各地の生協で販売していますが、地域によって味を変えたり、組み合わせる野菜を変えたりと各生協と意見交換をしながら開発しています。完全オートメーションの工場では難しいことですが、機械の力を借りつつ「人の手」で作業する工場だからこそできる細やかな対応を大切に、組合員さんの声に応えていきたいです。

商品開発について教えてください

「にいがたじまん」で販売数が多いのは「ふぞろい骨抜きカレイのムニエル」です。これは社員からの声がきっかけとなりました。「骨抜きカレイのムニエル」は全国の生協で販売する商品ですが、製造中にどうしても割れているものができてしまいます。量が多いわけではないのですが、「もったいないね」という言葉を受け、地域のコープデリにいがたと相談し販売を行うことになりました。商品の開発は、作る人・食べる人のことを一番に考えて行っています。私自身、家に帰ってすぐ作れるミールキットはすごく便利でありがたいです。



編集委員が試食しました！

懐かしの開き海老フライ

150g（5尾） 次回企画予定12月1回



開いたえびに生パン粉をつけました。油で揚げるだけで、昭和の喫茶店風のサクッとした食感とボリューム感が楽しめます。

えびと生パン粉の食感がよく、しっぽまでおいしい！
見た目もよく、食卓の話題になりそう！

えびといかとブロッコリーの中華炒め

220g＋たれ60g 次回企画未定



えびといかに彩りのよいブロッコリーを合わせ、中華たれをセットにしました。材料を揃える手間がいらず、冷凍庫から出して約5分で完成です。

プリプリのえび、やわらかいいか、しっかり食感のブロッコリーがおいしい。
しょっぱすぎない味もいい！

ふぞろい骨抜きカレイのムニエル

300g 次回企画予定12月2回



「骨抜きカレイのムニエル」製造時に発生する「折れ、割れ、ふぞろい」を集めてお買い得パックに。「にいがたじまん」でエス・ティ・フーズNO.1の人気商品。

骨がなくて食べやすい！
カリッとしていておいしい！
廃棄ロス防止で環境にもやさしいね

工場に入る前の
入室チェックは超厳重！



最新の機器で衛生管理。アルコール消毒をするとドアが開く仕組みにビックリ!!



※エアーシャワーでほこりや髪の毛を吹き飛ばしています

工場見学スタート！



編集委員が行ってきまーす！



新設された第2工場は、原料の搬入・梱包などを行うエリアと商品を製造する清潔エリアを床の色で分けるなど、視覚的なサポートが随所に。



衛生管理・異物混入対策がしっかりとされているんだね

人の手が活きてます！

選別



二人一組でエリアを仕切り、素材の割れなどをチェック。下から光を当てるなど工夫している。
（かれいの竜田揚げの選別の様子）

粉づけ



担当者がふんわり混ぜた粉を、次の担当者が素早く粉づけしていく。
（骨抜きカレイのムニエルの粉づけの様子）

このほかにも具材がすべて入っているかを目視でチェックしたり、たくさんの人が活躍していました

えび解凍タンク



むきえびは、現地から冷凍のブロックで輸入されこのタンクで氷水解凍。泡はえびから出るぬるぬるで洗剤等は使用していない。

えぇっ！？てっきり洗剤かと思った…！

びっくり!!



解凍後も氷水で品質を保ったまま異物チェックし、マイナス35℃で急速バラ凍結する。

マイナス35℃で急速凍結すると鮮度が保たれ、おいしさもぎゅっと閉じ込められるんだって！

機械でしっかりチェック！

重量チェックをした後、X線・金属探知機で異物混入をチェック。角度を変えて2回行う。





空港の荷物チェックみたいだね

エス・ティ・フーズは、勤続25年の私より生協さんとの付き合いのほうが長い。創業時と現在の商品は全く違っているそうです。我々はご要望に応えながら変化していければと思います。



斎藤さん



皆川さん

いつもご利用ありがとうございます。組合員さんあってのエス・ティ・フーズです。声を聞かせていただき、バージョンアップしていきます。どんどん声をお寄せください。

取材してみて



広い敷地と立派な工場に、まず驚かされました。工場に入ると、社員の皆さんが明るく挨拶してくださり、アットホームな雰囲気を感じました。天然えびをはじめとする素材へのこだわりなども伺うことができ、徹底した「安全・安心」の環境であることがよくわかりました。

おふたりのお気に入り商品は？

いかと厚揚げ 茄子の照り焼き

200g＋たれ50g
次回企画予定1月2回



いかと厚揚げと茄子が、とろみのある甘めの照り焼きたれとよく絡みます。

忙しい主婦向けに考えられた商品でしたが、和食のイメージでご飯に合うことから幅広い年代に好まれています。個人的にイチオシです。

皆川さん

かれいのムニエル 野菜添え 塩レモンソース

230g＋たれ30g
次回企画未定



脂ののったアメリカ産「黄金かれい」のムニエルに、彩り野菜を添えました。酸味を効かせた塩レモンソースが決め手です。

「カレイのムニエル」の製造工程で、ふたつに割れたもののみで作っています。白ワインとにんにくのコク、レモンのソースで非常においしいです！

斎藤さん