

カニの加工ってどんな仕事なの？

ボイルしたカニのあしや、コロquetteなどをつくっています。

カニにはいろいろな食べ方があるけど、ボイルしたタラバガニやズワイガニのからをむいて、ぎっしりつまった身にかぶりつくのは最高に幸せだね。カジマでは、かいとうするだけでおいしく食べられるカニあしや、カニたっぷりのコロquetteなどを作っているよ。



カニを通じた幸せを、全国のみなさまへ

ぜいたくでめったに食べられないイメージのあるカニをもっと身近に楽しんでほしいという思いから、カジマではおいしさや鮮度がじまんの冷とうボイルカニをメインとしたカニの加工品のせいぞろと販売をしています。うま味をのがさず加工した本ズワイガニをたっぷり使った「ずわいがにたっぷりコロquette」も、かん板商品のひとつです。



カニがたっぷり入っておいしそう！



工場のとなりのそう菜店では、地元のお母さんたちが手作りしたおそう菜やおべん当をはじめ、自まんのカニも販売しています。



港にある食堂では大洗でとれた魚を中心に、海鮮丼やカニ料理など新鮮な海の幸が味わえます。とろけるような本マグロも大人気！



地いきのお祭りや音楽イベント、グルメフェスなどにも出店。毎年開いている感しゃ祭「かじまつり」にはたくさんのファンが。



タラバガニやズワイガニ、コロquetteやメンチなどの冷とう食品はお取りよせもできるんだって



はたらく人に聞いてみた！



スタッフは全員地元の“おかあさん”。毎朝、「家族に食べさせたい味」をテーマにメニューを話し合っって決め、日が変わりのおそう菜を手作りしています。じょう連さんとの親しい会話も楽しみのひとつ。お客さまの声は商品開発のヒントにもなります。

調理・販売スタッフ

小沼 明子 さん



カニやマグロをはじめ、夏なら岩ガキやしらすなど新鮮なしゅんの魚がいをたっぷり味わえる食堂です。県外からの観光客の方も多く、「来てよかった！」「おいしかった！」の言葉や笑顔がうれしいですね。活気あふれるスタッフも宝物です。

港食堂かじま 店長

平澤 諒 さん



カニの加工工場

選別・下処理



冷とうのカニはとけない内に作業することがおいしさのカギ。ツメ先をカットして形をそろえます。

計量・洗浄



身をきずつけないよう注意しながら、重さをそろえて一束に。細かな汚れはブラシで落とします。

グレース処理



カニの表面をうすい氷のまくでおおうため、マイナス40℃の冷とう庫へ。これが鮮度を守るワザ。

できあがり



包そうをして、冷とうのまま全国へ出荷。工場では1日におよそ1200パックを作っています。

店頭販売



そう菜店でも冷とうカニを販売。冷とう食品や手作りおそう菜・おべん当もあります。

食堂でも提供



直えいの食堂でも、カジマのカニをおいしく味わえます。本マグロや海鮮丼も人気です。

ココにも注目！！



いばらきの地魚取扱店

地いきみっ著 & 新鮮のあかし、「いばらきの地魚取扱店」



2018年「全国コロquetteフェスティバル」でグランプリ受賞！



茨城県東茨城郡大洗町磯浜町816-1 ☎ 029-267-2118

■ 会社ができた年:1935年 ■ 人数:40名 ■ <https://www.kajima-crab.com/>