

カット野菜ってなあに？

食べやすい大きさに切った野菜だよ！

カット野菜は、いろいろな種類の野菜を前もって洗って食べやすく切り、パック詰めされたものなんだ。サラダとしてすぐ食べたり、簡単に調理できたり、便利な食品だよ。食生活に不足しがちな野菜を、新鮮な状態でおいしく食べることができる秘密を紹介するよ！



株式会社 旭物産

「健康」と「おいしさ」をみんなの食卓へ

旭物産の工場では、もやし、サラダ、カット野菜、お刺身に添える細切り大根、お料理用の野菜セットを製造しています。これらの製品は日本でもトップクラスの生産量を誇ります。家族の食事、一人暮らしの少量調理、ご年配の方にも簡単に調理できるよう工夫されており、みなさんの毎日の食事と健康を安心かつ便利に支えています。



必要な分だけ
買うことができ
て手軽で便利♪



サラダ用として袋に入ったカット野菜はそのままだけで盛り付けて食べられます。工場では袋に詰める時、仕上げの作業は手袋をして人の手で野菜がきれいにできるようにします。



これなら私でも
簡単に
作れちゃうかも！

はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

せんじょう
洗淨やカットの工程を担当しています。
みんなが安心してサラダを食べられるよう、しっかりとチェックします。「いつも助かっています」「おいしいサラダをありがとう」という声を聞くと、この仕事を選んでよかった、もっと頑張ろうと思います。

せいぞう やさい か こう か
製造 野菜加工課

なか やま み か
中山 美香 さん



INTERVIEW

カットされた野菜を袋に詰めています。自分が作った商品が店に並び、お客さまが買ってくれるのを見ると、頑張った良かったと思います。野菜の特徴にあわせて機械を調整し、野菜がおいしく見えるように包装しています。

せいぞう パッケージ課

まつ だ だい き
松田 大樹 さん



カット野菜ができるまで

1.仕入れ



国産の野菜を契約している生産者から仕入れます。季節に合った産地と取り引きをしています。

2.洗淨



野菜を繰り返し洗います。不要なものが入らないよう、注意して作業します。

3.カット



食べられない部分や傷んでいる部分を取り除きます。その後、食べやすい大きさにカットします。

4.計量・包装



野菜の重さを量り、一つひとつ丁寧に袋へ詰めていきます。最後に袋を閉じて商品の完成です。

5.検品



商品の最終チェックを行います。パッケージにしわがないか、細かい所までチェックします。

6.出荷



工場に併設した配送センターから、スーパーマーケットやコンビニエンスストアへ届けられます。

ここにも注目！！



工場ですった水は、魚が住めるようにきれいにして自然に戻します。



工場近くの道路と川を毎年清掃し、美化運動を行っています。



もっとちょうさする！