



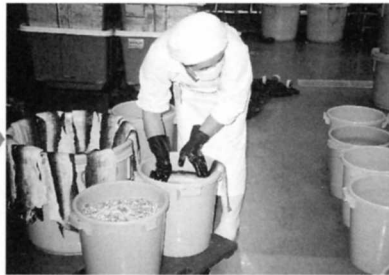
① はらわたをとりきれいに水あらいします。



② 3枚おろしにしかわをはぎます



③ 一口で食べられるように身を小さく切ります。



④ 塩やこうじ、いくらでつけこみます。



⑤ 1ヶ月くらいつけこみます。

紅葉漬ができるまで



⑦ 箱につめます。

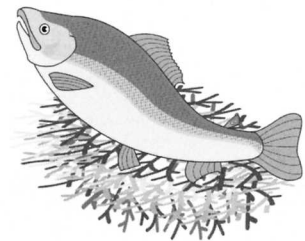


⑥ ふくろにつめます。



工場の努力・工夫

紅葉漬の工場では、衛生面にとっても気を配っています。



衛生的な服装



衛生チェック表で確にん



商品をチェック