野菜のアウトソーシング

業務用カット野菜・下処理野菜

野菜本来の味にこだわる

安心・安全で美味しい新鮮野菜をお好みのサイズにカットしてお届けします！

国産野菜使用
薬剤不使用
HACCP対応

八百屋のカット野菜
株式会社アイ・エフ・シー

カット野菜導入の3つの大きなメリット

① 下処理の時間と人件費の削減

手間のかかる野菜の下処理作業がなくなるので、
時間の有効活用ができ、人件費が削減できます。

② 野菜保管庫・下処理スペースの削減

最低限の保管場所で済むので、スペースを有効活用できます。
下処理作業が無くなるので下処理スペースが不要になります。

③ 過剰在庫の防止と廃棄物の削減

最低必要量での発注が可能で見込み発注による誤差が少なく
下処理時のロスも無くなります。
また、野菜の外葉や芯などの生ごみを大幅に削減できます。

小ロットから多量の加工まで対応

手作業での加工も可能です。他社には無理な小ロットにも対応
人手不足の現場でも、時間短縮と簡単調理で効率UP！
現場の野菜を任せて頂けるだけで大幅な負担軽減になります。

冷却水洗浄と電解水殺菌

清潔な作業場

当社プロセスセンターの強み

① 鮮度に自信

卸売市場に入荷したものを低温庫に保管しそのまま加工場(15℃以下)の室内での作業により鮮度を保ちます。予冷(コールドチェーン)を切らさずお届けします。
前日加工し、翌日お届けになるので在庫は一切持ちません。

② 充実した品揃え・商品力

石岡中央青果市場の敷地内で日々新鮮野菜を入荷させ、
地場野菜中心に大田・豊洲市場の商品供給力をフル活用します。

③ HACCP対応の衛生管理で安心・安全

HACCPに対応した衛生管理のもと食品加工をします。
また、薬剤は一切使用せず殺菌には電解水を使用します。
先端設備で安心・安全な美味しい野菜をお届けします。

ダイスカッター

スライサー

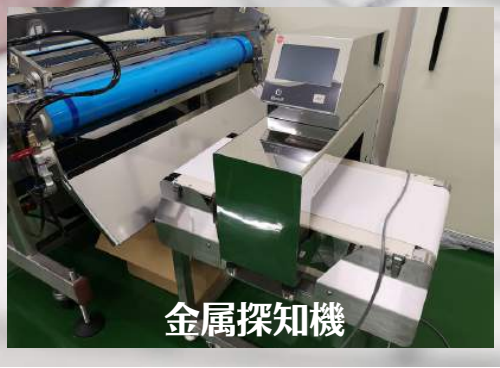
野菜脱水機

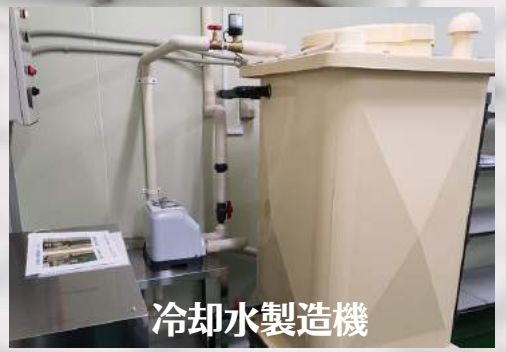
チラーブロワー

包丁・機械刃等 殺菌室

電解水製造機

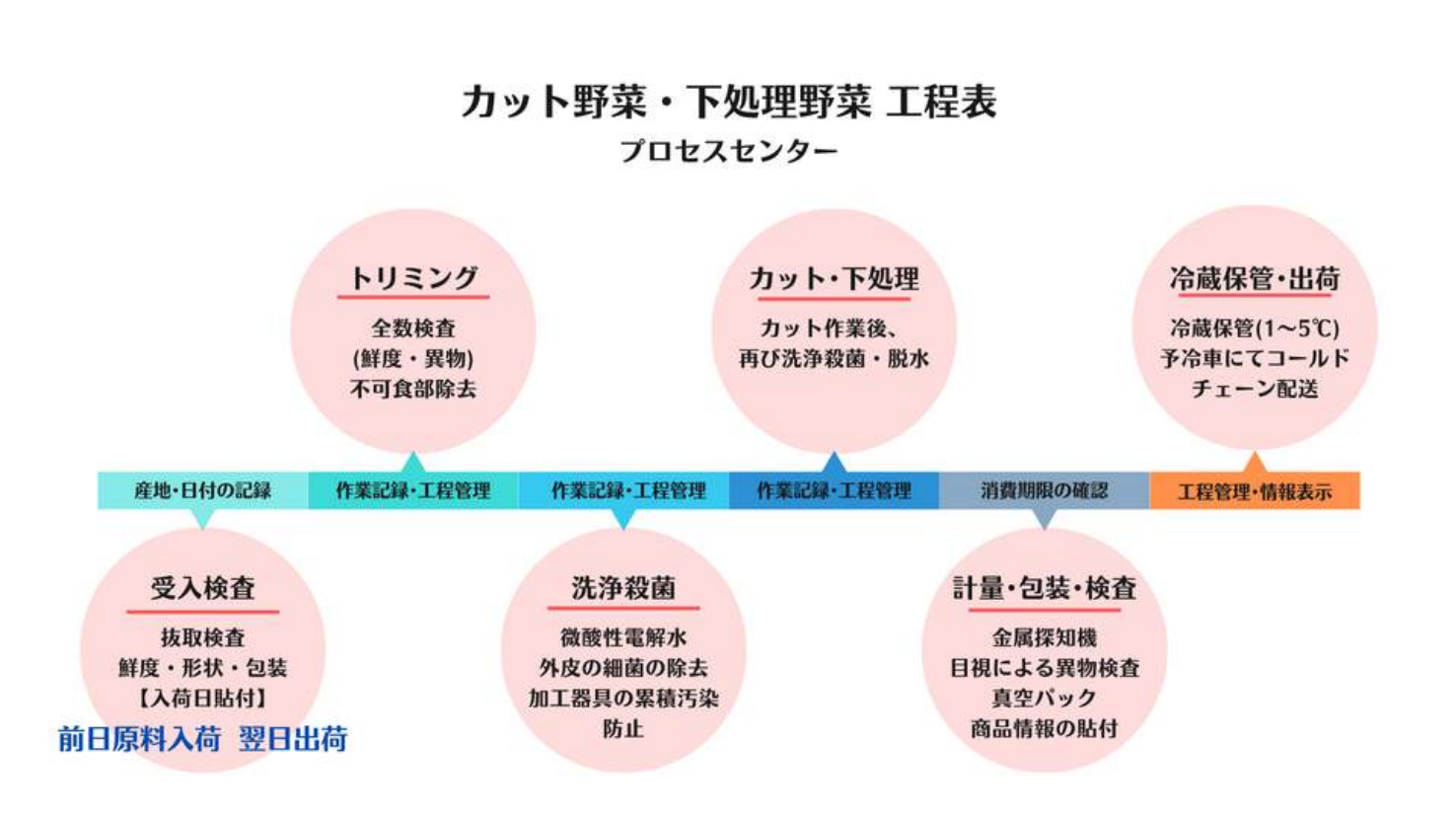
真空パック機


金属探知機


冷却水製造機

安心・安全にお届けするために

食品の安全を守るのが生産現場としての当社の使命です。安全・品質・衛生管理を徹底しつつ野菜本来の味を落とさない電解水殺菌を導入するなど、先端設備とそれを管理するスタッフが当社の武器です。原材料の仕入れから、洗浄、加工、製品まで、HACCPに対応した管理体制で、安全安心で確かな製品をお届けします。

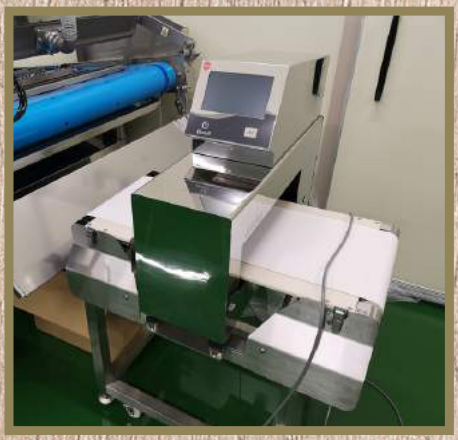


エアシャワー

手の消毒を感知して自動開閉します。作業場への埃・塵などの混入を防ぎます。

結露防止

作業場内すべての窓には結露防止装置を完備。カビの発生を防ぎます。



金属探知機

「異物混入防止の3原則」である、①入れない、②持ちこまない、③取り除く、を念頭に入れながら、金属検出機は最後の砦としてCCPに設定されます。

カット野菜・下処理野菜　商品見本

一次加工処理を行った業務用野菜をお届けしています。アイテムやカット規格、
1ロット入量、袋詰・真空パックなどの荷姿等、お気軽にご相談下さい。

上記以外もお客様の要望に合わせたカットが可能です

I.F.C.
茨城コーズセンター

IZIRUSI

お問合せ先
〒315-0001 茨城県石岡市石岡3202(石岡中央青果市場内)
☎ 0299-23-7017　　0299-23-5821
HP www.izirusi.jp　Email ifc.order@izirusi.jp

株式会社アイ・エフ・シー
【事業内容】 野菜の加工、製造、販売、総菜原料の製造販売
果実の下処理、冷凍・各種食品の販売
青果仲卸(青果物販売)
飲食店事業(旬菜ichiba陣屋門)
【設立】1987年(昭和62年)　【資本金】2,000万円
【従業員数】36名(令和4年5月時点)