

# KIZU PROCESS CENTER

高級和食食材を世界へ

加熱から調理まで全てを担う  
和食食材輸出ビジネスの  
プラットフォームの構築へ

## 食品加工場 KIZU process center

食品加工工場を大阪木津市場の敷地内に建設。鴻池運輸の流通加工や生産請負のノウハウも活用し、和食食材の複数の加工工程（切る・煮る・焼く・蒸す等）と新たな高度急速冷凍加工を組み合わせた高級和食食材の加工・輸出拠点として稼働します。





# FRESH

最新の機械化設備を導入することで、高品質で鮮度の高い食品の安心・安全な供給を実現。



「ハイブリットアイス」製氷機を導入することにより、急速冷凍が可能に。活魚並みの鮮度を保ちながら各地への配送を実現した。



最新の機械化設備の導入により、水産物のうろこ取りから三枚おろし、皮取りまでも全自動に。安定的な供給と、高品質な食品加工を行う。

3つのストロングポイントで  
高品質な食品をお届けします。



バックから梱包まで、全ての工程において安全を最優先に意識。徹底した衛生管理により、安心・安全な加工・輸出拠点となる。



食品の国際化を背景に世界的な標準規格となりつつあるHACCP。当センターは2年後をめどに認証取得を目指す。



# HEAT

煮る、焼く、蒸すなど、加熱処理から調理までを担うことで、様々な加工処理を行える。



# SAFETY

機械化設備の導入による人への依存度を下げるとともに、安全面を最優先にした設計。



加熱処理に加え、味付け調理にも対応。日本食の繊細な味付けを工場内で再現することで、高品質で美味しい日本食を世界へ届ける。



全自動のオープン機の導入により、効率的な加熱処理が行える。様々な食品をスピーディーに処理することで、安定的な供給を目指す。