

こだわりの 食材





食材のこだわりと安心を品質をお約束します。

野菜

全国の生産者から旬な野菜をお取り寄せ

ヨシケイ独自の厳しい基準を設け、農家さんと契約するなど、バイヤーがおいしい時期の野菜を地元や県外から取り寄せています。

魚

氷温づくりなどの新しい手法で加工された新鮮なお魚をお届けできるよう工夫しております

「氷温づくり」とは、「0℃以下で素材の解凍や加工、熟成や乾燥させる製法のこと。化学調味料も使わず、時間をかけてゆっくり解凍することで、旨味を逃がさず、中まで塩分が染み込み旨味がアップ！

肉

牛・鶏・豚、どれをとってもこだわりのお肉を使用

- 牛** ・長い間穀物を食べて飼育された牛の肉質の柔らかさと風味にこだわり臭みが少ない牛肉を使用
- 鶏** ・長期無薬で飼育され国産から選び抜いたジューシーで柔らかな鶏肉です
- 豚** ・一口食べてわかる豊かな旨みと柔らかさ、そしてとろけるような脂の軽さと甘さが、きめ細かく舌触りの良い肉質



安心

徹底した衛生管理と温度管理で

大切なお客様のもとへ届けます。

衛生管理





安心・安全な食材をお届けするために、HACCPの考え方を取り入れた衛生管理を導入し、加工時に使用する水や調理器具、冷蔵庫などの設備にまで、**厳しい独自の基準を設け、衛生管理を徹底して行っております。**

※ヨシケイではJmHACCP取得に向け、改善・改良に取り組んでおります。



温度管理

ヨシケイがお届けする商品には、冷凍・冷蔵・常温の3種類の温度帯があり、それぞれの**地域・季節における最高外気温度に対し、蓄冷剤数量、蓄冷剤のタイプを使い分け適正な温度帯を12時間キープすること**を心がけてお届けします。

	①	②	③	④
蓄冷材の種類				
温度帯	-11℃ (280g)	-11℃ (940g)	0℃ (280g)	0℃ (200g)
特徴	冷凍品	溶けやすい冷凍品	チルド・冷蔵・冷凍品 (時季により使用)	
使用商品	揚げ物や漬け物等	揚げ物や漬け物等	お肉、練り物品	

時期や外気温度等により、弊社独自の指数にて蓄冷剤の本数を決定し、品質を保つために万全を期しております。
※地域により使用している蓄冷材が異なります。

品質管理+添加物

食品添加物について、ヨシケイでは独自の自主基準「Yリスト」を設けています

不使用添加物

安全性評価における問題点、有用性、代替可能性、EUや米国など諸外国の許可状況などを総合的に判断し、ヨシケイのメニューにおいて使用しない「不使用添加物」を41品目を定めています。

留意使用添加物

使用の必要性／有用性が大きい、他の添加物で代替ができない、という添加物のうち使用は認めるが減らすべき「留意使用添加物」として116品目を定めています。また、一部の添加物においてはその用途も限定しています。