

産地で収穫、すぐ冷凍 「産地直凍」だからこそできる 新鮮な国産冷凍野菜

オリエンタルアグリ冷凍野菜加工工場は、鹿児島県指宿市に生産拠点を有し、HACCPに準拠した品質管理体制のもと、協力農家等で収穫された旬の野菜を素早く冷凍加工し、製品化しています。下処理、カット、蒸気による加熱処理（スチームブランチング）、急速冷凍、真空包装などの工程を一貫して行い、安心・安全で扱いやすい、こだわりの国産冷凍野菜を製造しています。

オリエンタルアグリ指宿工場は、冷凍加工野菜の製品群において、一般社団法人食品安全マネジメント協会（JFSM）が定める「JFS-B規格」の適合証明を2025年10月●日付にて取得しました。当社は、今後もお客様へご提供する製品の安全・安心を追求するため、このシステムを維持するとともに、更なる品質体制強化に取り組んで参ります。



蒸気による加熱処理



芯温計測



サニタリー室



異物検査



採れたての鮮度を保つための取り組み

1、協力農家等で収穫後、すぐに工場へ集荷



2、加工・冷凍



3、各所へ配送

飲食店・小売店
学校給食など



Point.01

質の良い加熱処理と急速冷凍

収穫後すぐの新鮮な旬の野菜を自社工場の下処理・カットし、蒸気による加熱処理（スチームブランチング）後、急速冷凍します。野菜の旨み・色味・食感などをギュッと閉じ込めるため、時間が経っても採れたてのおいしさが保たれます。

Point.02

徹底した衛生・品質管理

お客さまに安心・安全な商品をお届けするため、HACCPに準拠した品質管理体制のもと、常に社員一人一人が徹底した衛生管理を心がけ、製造しています。

“産地直凍” 冷凍野菜ができるまで

協力農家等で収穫された新鮮な野菜は、すぐに指宿市内にあるオリエンタルアグリ加工工場に運ばれます。

丁寧に下処理を行い、蒸気による加熱処理と急速冷凍により、旨み、色味、食感などをギュッと閉じ込めます。お客様に安心してお召し上がりいただくため、徹底した衛生・品質管理を経て保管・出荷されます。

収穫・検品

01

適切な時期に収穫した新鮮な野菜を、速やかに加工工場へ搬入し、品質チェックを行います。

流水洗浄・下処理

02

野菜に付着した泥や汚れを、バブル洗浄機等でしっかりと洗い落とし、下処理を行います。

カット処理

03

製品の仕様に合わせて、野菜を適切なサイズや形状にカットします。

加熱処理

04

蒸気による短時間加熱処理を行い、野菜本来の色や栄養素を保持します。

急速冷凍

05

最大-40℃の冷気で野菜を急速に冷凍し、旨み・香り・水分などをギュッと閉じ込めます。

包装・品質検査

06

製品を計量後、用途に応じ包装し、品質検査を行います。

異物検査

07

目視検査、金属探知機検査を行い、製品の安全性と品質を厳重にチェックします。

梱包・検品

08

製品に必要な情報を記載したラベルを貼付します。

保管・出荷

09

-18℃以下の冷凍保管庫で適切に保管し、出荷スケジュールに合わせて配送準備を行います。