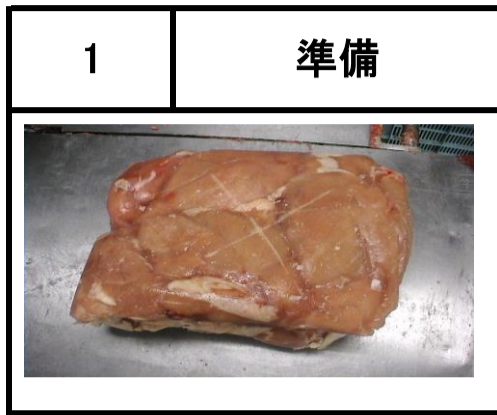


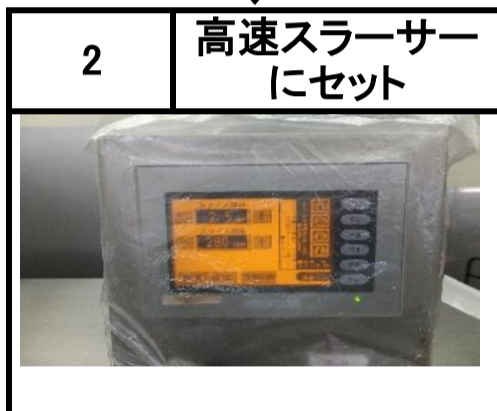
小間スライス(鶏モモ肉のみ)

(作業手順)

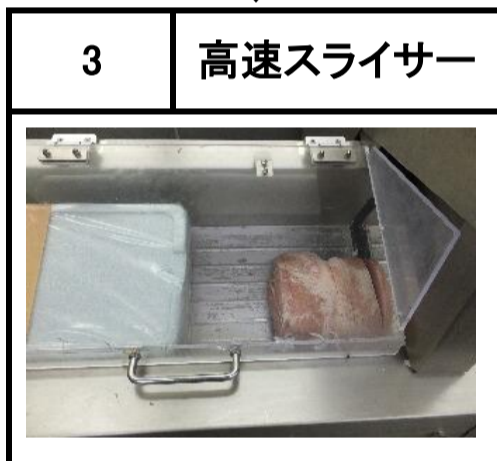
(注意事項)



* 冷凍の正肉をビニールから開封する。



* 2.5mmに設定する。



* 発砲スチロール(ビールに入れた物)で商品を支え、スライスする。



* 出来あがった商品は、紙に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。



* 包装後、再度、カワサンラベルと中身の確認を行う。

* コースごとのカゴに入れ、デリバリー庫へ保管する。納品日の確認。製造マニュアル ページ9参照。

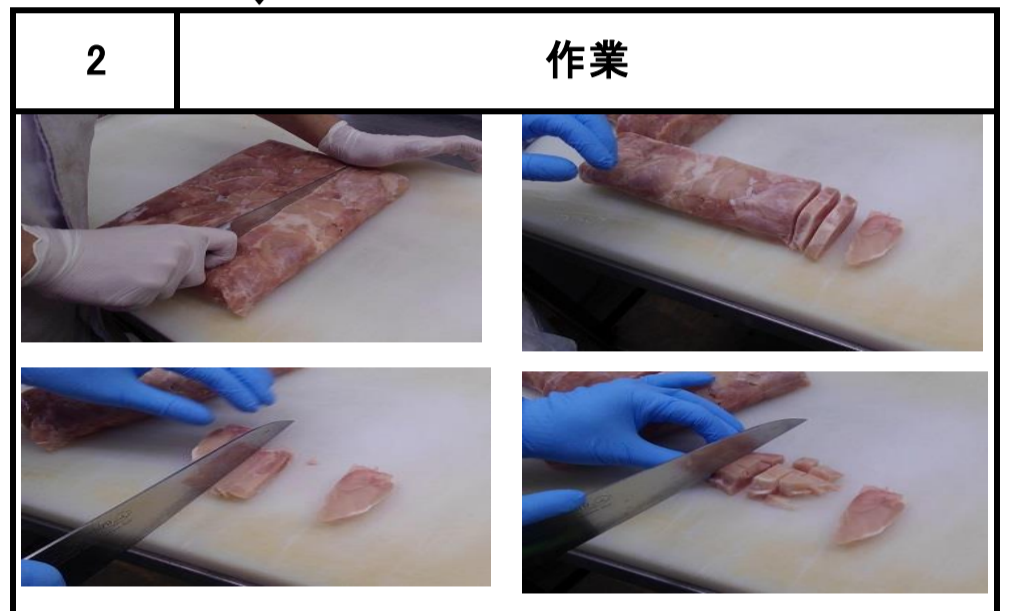
小間角切り(皮なし鶏モモ)

(作業手順)

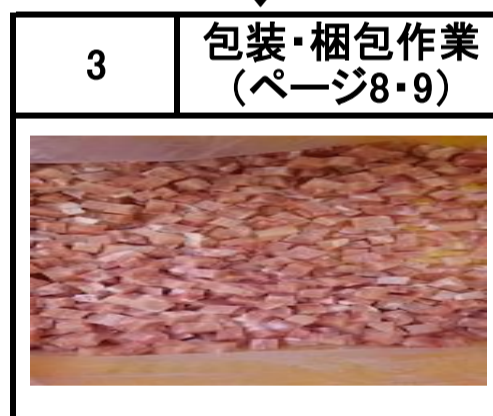
(注意事項)



* 冷凍の皮なし正肉をビニールから開封する。



* 皮なしは、規格品がないため、オーダーに合わせてカットする。

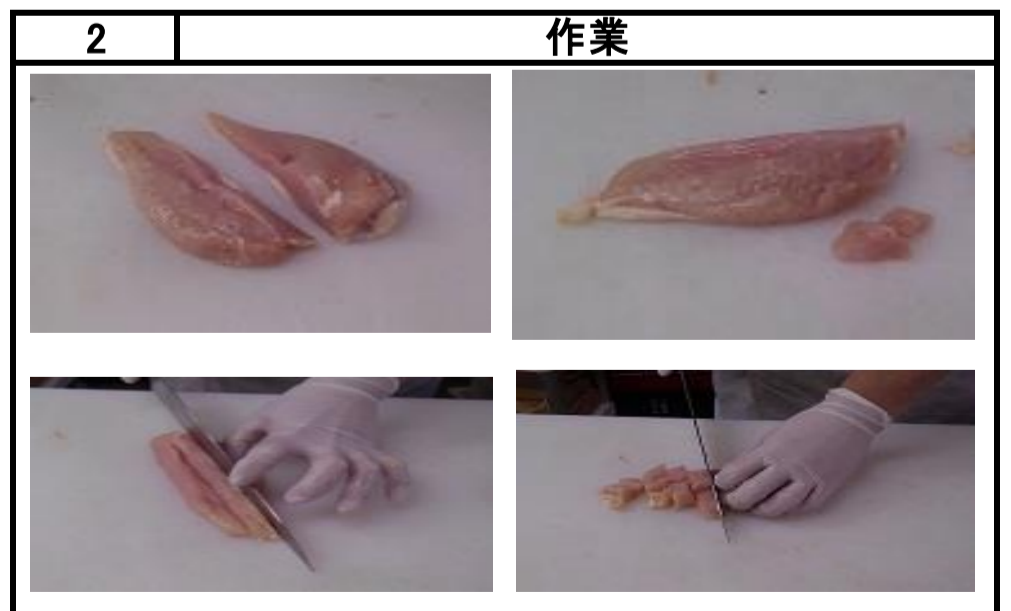


* 出来あがった商品は、カワサンラベルの裏側に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。

小間角切り(国産)

(作業手順)

(注意事項)



* 国産は、規格品がないため、オーダーに合わせてカットする。