


### 小間スライス(鶏モモ肉のみ)

#### (作業手順)


#### (注意事項)

1	準備
---	----




\* 冷凍の正肉をビニールから開封する。

2	高速スライサーにセット
---	-------------



\* 2.5mmに設定する。

3	高速スライサー
---	---------




\* 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。

4	包装
---	----



\* 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。

5	包装・梱包
---	-------



\* 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)

1	準備
---	----




\* 冷凍の皮なし正肉をビニールから開封する。

2	作業
---	----



\* 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。

3	包装・梱包作業 (ページ8・9)
---	---------------------



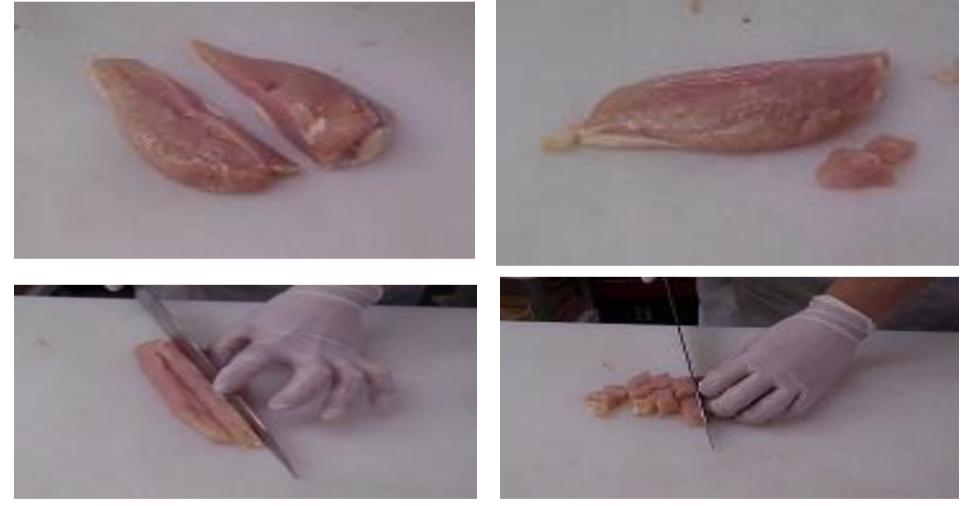
\* 出来あがった商品は、カワサンラベルの裏側に、加工日を記載し、分かりやすいように一番上へ置き、ビニールを折りたたむ。

### 小間角切り(国産)

#### (作業手順)

#### (注意事項)

2	作業
---	----



\* 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。