＼スターゼン様の工場に潜入！／

ビーフパティができるまで

マクドナルドで1年間に販売されるハンバーガーは約13億個。そのつぶつぶを支え、共にお客様へ笑顔をお届けしている“仲間”を皆さんは知っていますか？
今回はビーフパティ製造を担うスターゼンの千葉工場に伺い、込められた想いや取り組みを伺ってきました！

1枚のビーフパティに想いを乗せて

――スターゼンとビーフパティ製造の歴史を教えてください。

お取引がスタートした1971年当時、当社は創業から続く食肉卸業を中心としつつ、加工品にも注力し始めた転換期でした。だから、マクドナルドというすでに世界中で展開していたブランドのビーフパティ製造を担うことは“大きな挑戦”だったんです。製造手法の検討を重ねながら、最初は月間約100トンを出荷。需要の増加に伴い製造体制を拡充し、現在では約20倍となる月間約2000トンものビーフパティをお届けしています。

――安全・安心を守るために、どんな取り組みを行っていますか？

製造・品質の管理にまつわる世界レベルの基準※や、グローバルの安全管理手法「HACCP」も取り入れ、さまざまなリスクを徹底的に回避しています。例えば、完成したビーフパティは店舗と同じグリルで焼成し、特別なスキルを持つ従業員が「見た目」「食感」「風味」の3つの基準で官能検査します。これにより安全・安心はもちろん、全世界共通のおいしさを実現しているんです。

また、ビーフパティ製造に携わる“人財の育成”にも注力しています。1枚のビーフパティができるまでには多くの人が関わっています。正しい手順はもちろん、完成したビーフパティは店舗と同じグリルで焼成し、特別なスキルを持つ従業員が「見た目」「食感」「風味」の3つの基準で官能検査します。これにより安全・安心はもちろん、全世界共通のおいしさを実現しているんです。

――ビーフパティ製造に込めた想いをあらためてお聞かせください。

私たちはお客様に直接商品を お届けすることはできませんが、けれど、グルーの皆さんにビーフパティを、自信を持って届けることが、間接的にお客様に感動を届けることにつながっていると思います。これからも、携わるみんなの想いの詰まった安全・安心でおいしいビーフパティをお届けしていきます。

※マクドナルドはグローバルで製造所における製造や品質の管理基準を定めており、さらに「国内での関連法規」などを取り入れ徹底的に汚染リスクを排除しています。

マクドナルドのビーフパティ製造専門工場「千葉工場」の1日

8	17	26	8
製造		清掃・機械整備・動作確認	

※17時に日勤・夜勤入れ替え

食品を扱う企業だからこそ、**清掃は非常に重要な業務の一つ**。機械は毎日分解し隅々まで入の手で丁寧に洗浄するとともに、きちんときれいになっているかのチェックも徹底しています。

ビーフパティの製造工程を覗いてみよう！

01　搬入・解凍

オーストラリア、ニュージーランド、アメリカ、カナダから輸入された牛肉が毎日工場へ届きます。1日の搬入量は約100トンです。加工に向けて、特別な解凍機でお肉を解凍していきます。

2008年には特別な解凍機を導入。解凍時に旨味が逃げ出さないので、よりジューシーでおいしいパティをつくることができるようになりました！

Point

02　開封

お肉を梱包している段ボールやビニール袋を取り外し、6面すべてに問題がないことを目視で確認します。

03　配合

牛肉をミンチにし、赤身率がベストなバランスになるように配合します。

ビーフパティには、食品添加物（結着材・保存料）、つなぎ、調味料を一切使用していません。牛肉そのものの味わいをお楽しみいただける自慢のパティです！

Point

04　成型

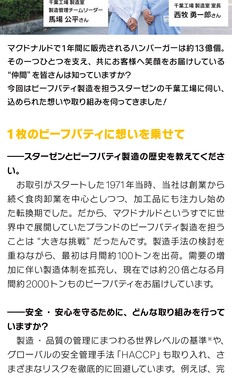
安全・安心なビーフをお届けすることはもちろん、規定通りに成型できているか、専門スタッフがビーフパティを1秒間に約10枚の速さで確認し、品質を管理しています。

05　冷凍・出荷

完成したビーフパティを急速冷凍機で凍らせて箱詰めし、出荷します。1日に約100トンものビーフパティがトラックで物流拠点へ配送され、各店舗に届けられるのです。

これからもスターゼンはマクドナルド社と連携し、お客様に安全でおいしいお食事をお届けしていきます。

幼い頃マクドナルドで感じた感動を、今度は自分たちがつくる側として次の世代につないでいきたいです！



マクドナルドの店舗で、自分たちがつくったビーフパティを調理するクルーの皆さんや召し上がるお客様の笑顔を見ると、もっと頑張ろうと思えるんです♪

© McDonald's