



# 今週の MVP

## 改善提案書

私(私たち)は、昨日の自分より一歩前に進みます。

提案日 平成22年8月20日

提案者 三塩 秀行

改善日 平成22年8月2日

常務印



改善前



改善後



### ◆現状

神埼コロッケの揚げ方が難しく1回目は160℃で3分、2回目は170℃で3分間で二度揚げを行っていたが、コロッケの外側が焦げたり揚げむらがあり、ロスも出ていた。

### ◆問題点(改善点)

二度揚げするので、時間的にもロスだったし一度あげの時に、柔らかくなったコロッケにトングが当たった時にくずれ、それが原因で二度揚げの時にこげとなっていた。

### ◆改善内容

一度目の時間温度、二度目の時間温度を、色々試したが中々うまく行かず、前日に冷凍庫から出して冷蔵庫で常温に戻し、朝揚げる時に温度170℃に設定し、3分間揚げる事にした。

### ◆改善効果

前日常温戻しの3分揚げに依って、揚げムラが無くなり、『コゲ』や『かけ』も無く、本来の外側のカリカリ感が出て、商品のロス、時間のロスも無くなった。



今回、数字として大きな成果は得られておらず、MVPの受賞は素直に喜べない所が有りますが、小さな積み重ねにより大きな成果に結び付くような提案を心掛けていきます。  
ありがとうございました。