

サンマ水煮缶詰ができるまで



サンマの頭と内臓を取ります。



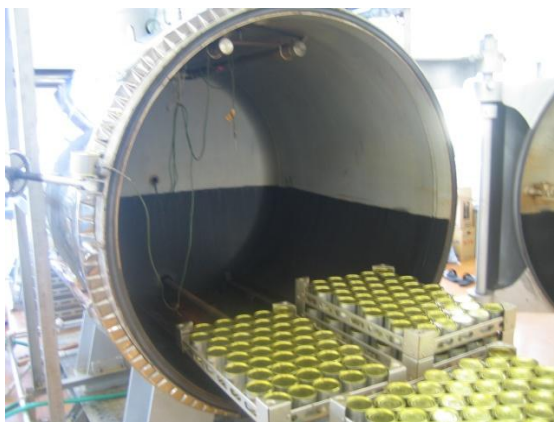
機械で缶詰の高さにカットします。



生のままサンマを缶に詰めます。



調味液(1%食塩水)を入れます。



缶にふた(2重巻締め)をして
加熱殺菌(115℃80分)をします。



サンマ水煮缶詰の完成です。