

製造工程

①原料受入れ⇒②計量⇒③調合(ブレンド)
⇒④加熱・殺菌⇒⑤充填⇒⑥冷却⇒⑦包装

①原料受入れ



②計量



③調合(ブレンド)



④加熱・殺菌



⑤充填



⑦包装



⑥冷却



▲エバラ食品工業(株)栃木工場

今回の工場めぐりは、栃木県さくら市の「エーコープ浅漬けの素」(あつさり塩味、かつお・こんぶ風味2規格)を製造しているエバラ食品工業(株)の栃木工場です。
エバラ食品工業(株)は、昭和33年(1958年)に横浜で創業し、ソーヤケチャップの製造から事業を開始しました。「浅漬けの素」の他、「黄金の味」「すぎ焼のたれ」といった、それまで市場になかった商品を生み出し、日本の食卓に新たなおいしさと楽しさを広げているメーカーです。

安全安心へのこだわり

エバラ食品工業(株)の栃木工場は、2004年にISO9001を取得後、ISO22000やFSSC22000等の食品安全に関する国際規格を取得し「食品の安全・安心に対する取り組み」を強化してきました。
また商品の開発・設計では、独自の品質保証システムEQAAS(Ebara Quality Assurance System)を設け、安全・安心で価値ある商品を提供する仕組みの中で商品開発・設計が行われています。

エーコープ浅漬けの素の特徴

2017年3月にリニューアルした「エーコープ浅漬けの素あつさり塩味」「エーコープ浅漬けの素かつお・こんぶ風味」についてご紹介します。
ご家庭でお好みの野菜を「さざん」で漬けて「もむだけ」で簡単においしいお漬物が作れます。

エーコープ浅漬けの素 500ml



エーコープ浅漬けの素 あつさり塩味

昆布エキスを配合した昆布の旨み特徴のまるやかな味わいが楽しめます。香辛料抽出物(唐辛子)が入っているので、ほのかな辛さが味わえます。



エーコープ浅漬けの素 かつお・こんぶ風味

鰹エキス・鰹節・昆布エキスを配合した、鰹と昆布の風味が楽しめます。魚臭さが苦手な方でもおいしく味わえる仕様となっています。

浅漬けの作り方

- 浅漬けの素100mlに対し野菜200gが目安です。
- ★作り方
- ①野菜を切ってポリエチレン袋に入れ、野菜の2/3程度が浸るくらいに浅漬けの素を入れます。ボトルに簡易目盛りが入っています。
- ②袋の空気を抜いて封をします。
- ③野菜がしんなりするまでよくもみ、冷蔵庫に入れて30分程度漬けます。
- ④最後に汁気をよくきってできあがりです(水洗いは必要ありません)。
- ※漬け込む時間と浅漬けの素の量はお好みによって加減してください。