

製造工程 ①原材料受け入れ検査⇒②調合⇒③製品液検査⇒④充填⇒⑤検液⇒⑥ラベル貼り付け⇒
⑦製品検査⇒⑧箱詰⇒⑨重量検査⇒⑩出荷

①原材料受け入れ検査

各原料毎に検査項目を定め基準に適合する原材料を使用しています。

②調合

専用調合表を使用し調合しています。原料をトレースできるように記録をしています。

③製品液検査

調合した製品液を検査し合格後充填します。

④充填

検査に合格した製品液は殺菌・濾過工程を経て充填機にて充填されます。製品液は写真のシュラウド(充填機を囲むカバー)内で充填、キャップを取り付けます。



⑤検液

製品に不具合がないか人の目で確認します。



⑥ラベル貼り付け

日付けを印字レカメラで日付けとラベルの貼付状態をチェックします。



⑦製品検査

製品に不具合がないか人の目で確認します。

⑧箱詰

⑨重量検査

箱詰め後、ケースに賞味期限やロットナンバーを印字し、重量検査を実施します。



⑩出荷

2019年4月
新発売!

エーコープ新調味
みりんタイプ調味料

製造工場とその周辺

今回の工場めぐりは、兵庫県加古郡稲美町にある、新商品「エーコープ新調味みりんタイプ調味料」の製造工場のキング醸造(株)です。
1900年(明治33年)に創業、1961年に同会社を設立し、みなさんおなじみの日の出調味料・料理酒・本みりん・清酒などの食品及び酒類の製造及び販売をしています。

エーコープ新調味
みりんタイプ調味料の特徴

主な原材料は、水あめ(国内製造)、米・米こうじの醸造調味料(国産米100%)などで、酒税法上の酒類には含まれないみりんタイプ調味料です。野菜、肉、魚などと一緒に調理するだけでまろやかな甘みと豊かな照り、つやを付与します。
また、アルコールの効果により肉や魚の臭みを消し、風味よく仕上げます。

ほかのエーコープマーク品の取扱い

①エーコープみりん風調味料	1000mL
②エーコープ料理酒	1000mL
③エーコープ純米料理酒	1000mL 500mL
④エーコープ本みりん	1000mL 500mL
⑤エーコープ米だけの料理清酒	900mL

※④⑤は酒税法の酒類に含まれる商品

