

# エコープ米粉入乾麺 270g



※2ページで紹介しているエコープ国産小麦粉・国産米粉使用乾麺シリーズとは別規格品です。

## 製造工場とその周辺

今回の工場めぐりは群馬県みどり市にある「エコープ米粉入乾麺 270g」の製造工場です。同工場はISO22000を取得しており、安心してお召し上がりいただける商品づくりを行っています。

## 原料・製法へのこだわり

米粉を原料全体に対し、約19%配合し、のどごしが良くもちもちとした麺に仕上げられています。小麦粉の原料小麦と米粉の原料米は国産を使用しています。食感を良くするためにカナダ産の輸入グルテン（小麦粉中のタンパク質で麺にこしを与える）を配合しています。

## 製造工程

- ① ミキシング  
原料小麦粉と米粉はミキサーの中でミキシングされ生地ができます。
- ② 圧延  
ロール式の製麺機で段階的に生地を伸ばしていき、帯状にします。
- ③ 麺線切出し  
薄く延ばした生地を細く麺状に切り出していきます。
- ④ 乾燥  
乾燥室で約7時間かけて段階的に麺の水分を飛ばしていきます。25℃、35℃の温度で乾燥していくことで小麦粉のタンパク変性が少なく美味しい麺になります。
- ⑤ 裁断  
約1m、1.2mの長さに乾燥した麺を自動裁断機で約20cmに裁断します。
- ⑥ 計量・結束  
麺の重量を量り、帯でとめ束にします。
- ⑦ 金属検出機・ウェイトチェッカー  
結束した麺を金属検出機とウェイトチェッカーを通すことにより、金属混入または重量不足の製品を取り除きます。
- ⑧ 印字チェック・段ボール箱詰め  
賞味期限等の印字チェックを行いながら段ボールに箱詰めしていきます。

## 製造工程



①ミキシング



②圧延



③麺線切り出し



④乾燥



⑤裁断



⑥計量・結束



⑦金属検出機



⑧ 印字チェック・段ボール箱詰め