

エコープごまだれ 300ml



製造工場とその周辺

今回の工場めぐりは、これからの季節のご使用にぴったりな「エコープごまだれ」の製造工場（大興産業（株））です。工場は岡山県の西南部の河川沿いに位置し、エコープ酢の製造でもおなじみです。この地域では、他にも酒・醤油・味噌など数多くの醸造メーカーが良質な伏流水を利用し、製造を行なっています。

原料・製法へのこだわり

☆有機ごま

原料のごまは、有機ごま100%です。ごまは、カリウム・食物繊維・カルシウム・ビタミンEなどの栄養が豊富で、商品の主要な原料であることから、安心・安全にこだわり、パラグアイにある指定認証農場で収穫された原料のみを使用しています。

☆酢

お酢は、エコープりんご酢を使用しています。同工場では様々なエ

コープ酢を製造しています。酢の持ち味を活かし、ごまだれに適したお酢としてりんご酢を選択しています。

☆製法（乳化剤の不使用が特徴!!）

ごまの香ばしさを引き出すため、煎ったごまを使用しています。さらに、すりたての風味を大切にするため、工場内にて製造（瓶詰め）直前に使用しています。

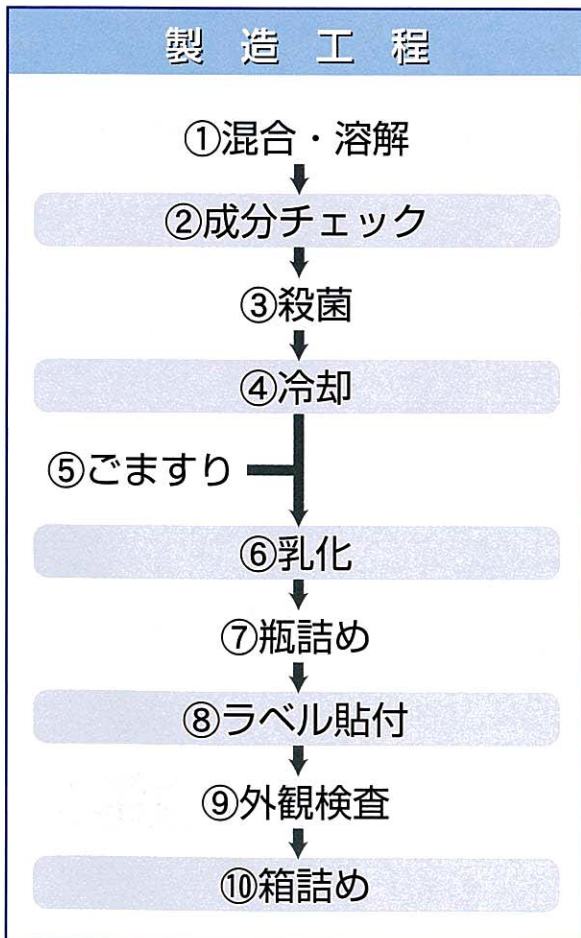
また、ごまだれをなめらかにするための工程（乳化）では、添加物である乳化剤を使わないことにこだわりました。製法と原料を研究し、試

行錯誤の結果、卵黄を適量使用することにより、なめらかさと味のコクとの両方を実現することができました。

いろいろなお料理に

原料・製法のこだわりにより、酸味・甘み・風味（コクと香り）のバランスのとれたごまだれに仕上がっていますので、お鍋や麺のたれとしてはもちろん、和え物やサラダなどいろいろな料理に幅広くご使用いただけます。

製造工程





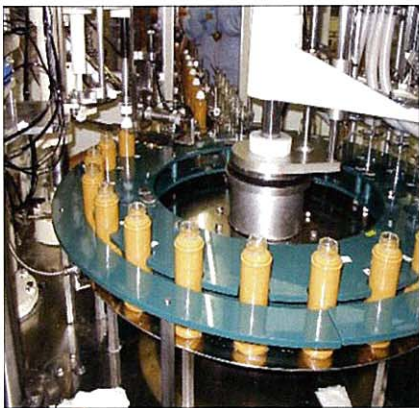
混合・溶解



殺菌



ごますり



瓶詰め



乳化



ラベル貼付



外観検査



箱詰め