



◀加ト吉水産(株)フーズ部群馬工場  
正門から製造棟を臨む

# エコープ国産小麦の小麦粉使用うどん

今回の工場めぐりは、群馬県高崎市にある春の新商品「エコープ国産小麦の小麦粉使用うどん」の製造工場(加ト吉水産(株)フーズ部群馬工場)です。

工場は自然に囲まれた閑静な住宅地に位置しています。1977年からノンフライ麺製造工場の先駆けとして操業を開始しており、長年の経験と新しいノウハウを駆使して商品を製造しています。ISO9001、ISO14001を取得しており、ご安心頂ける製造環境が整っています。

## 国産小麦の小麦粉使用うどんの特徴

もちもちとした生麺のような食感とつるみ特徴のノンフライうどんです。麺に使用している小麦粉の小麦は、100%国産です。一食あたりのエネルギーは、272キロカロリーとなっています。スープは、かつお節と昆布に加え、さば節・いわし煮干などを使用し、だし感にこだわって仕上げました。具材には、彩りよく揚げ玉・油揚げ・わかめフレーク・ねぎ・かまぼこを使用しています。

## 製造工程

- ① **混合**  
原料小麦粉・澱粉にコロカルソー(※)・練り水を加え、ミキサーの中で、そろ状の生地(ドウ)にします。
- ② **複合・圧延**  
生地(ドウ)を複合機で麺帯にし、圧延機で段階的に薄く伸ばします。
- ③ **切出し**  
決められた厚さの麺帯を切刃で麺線にします。
- ④ **蒸煮**  
麺線をアルファ化(糊化)します。
- ⑤ **予備乾燥**  
連なった麺線のまま乾燥をします。
- ⑥ **カット・投入**  
麺線を1食ずつの重さにカットし、カップに投入します。
- ⑦ **保型乾燥**  
カップに入れた麺は型を整え、カップのまま乾燥します。
- ⑧ **本乾燥**  
保型乾燥後麺玉をコンベアネットに移し、ネットの上で乾燥します。乾燥後は麺玉を冷却します。
- ⑨ **充填**  
冷却後、麺玉をカップに供給するとともに、添付小袋を投入しフタをします。
- ⑩ **シュリンク包装**  
ウエートチェッカーで重さをチェックした後、賞味期限印字しながらシュリンクフィルムで包装します。
- ⑪ **箱詰**  
シュリンク包装後、金属探知機で金属混入のないことを確認し、ダンボールに詰め賞味期限を印字します。
- ⑫ **パレット積み**  
製品をパレット積みした後倉庫へ移送します。

(※)コロカルソー…麺の食感を良くするための炭酸カルシウムです。





① 混合



② 複合・圧延



③ 切出し



⑥ カット・投入



⑤ 予備乾燥



④ 蒸煮



⑦ 保型乾燥



⑧ 本乾燥



⑨ 充填



⑫ パレット積み



⑪ 箱詰



⑩ シュリンク包装