

# エコープ米粉でカリッとかりんとう 60g

## 製造工場とその周辺

今回の工場めぐりは東京都板橋区にある、新商品「エコープ米粉でカリッとかりんとう」の製造工場(中野製菓株)です。昭和33年同地への移転後にかりんとう製造を本格化し、おいしく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。

## 米粉でカリッとかりんとうの特徴

小麦粉生地に対し25% (原料全体では約6%)の米粉を配合し、米油で4回揚げることで風味良くカリッととした食感に仕上げています。小麦粉、米粉、黒砂糖は国産原料を使用しています。また食べ切り少量パックなのでとても便利です。

## 製造工程

### ① 原料混合

小麦粉、米粉、ショートニングなどの原料をミキサーの中に投入しミキシングされて生地ができます。

### ② 発酵 [写真①]

混合した生地を約2時間かけてイーストで発酵させます。

### ③ 成形 [写真②～⑤]

生地をベルトコンベアに移し、押し延ばして帯状にします。

次に帯状の生地を5ミリ四方で長さ約5センチの大きさに切り出していきます。

### ④ 油揚げ [写真⑥]

4つの釜を使って米油で順番に4回揚げていきます。次に、適度な油分となるよう遠心分離機で油を切り取ります。

### ⑤ 蜜掛け [写真⑦]

黒砂糖や水飴などを加熱混合して蜜をつくります。次にこの蜜が揚げたてのかりんとうにムラなく掛かるように、タンブラーを回転させながら蜜掛けします。

### ⑥ 乾燥・冷却

コンベア上のかりんとうが移動する間に乾燥・冷却されていきます。

### ⑦ 選別 [写真⑧]

金属探知機を経たかりんとうを作業員が目視チェックをしながら選別します。

### ⑧ 個包装・箱詰め

かりんとうはさらに金属探知機を通して袋詰めされた後に、内容量オートチェックと日付印字チェックが行われ、箱詰めされます。



# 製造工程



①発酵



②成形1



⑤成形4



④成形3



③成形2



⑥油揚げ



⑦蜜掛け



⑧選別