



◀製造工場

エコープたこ焼き粉 450g



製造工場とその周辺

今回の工場めぐりは、新商品「エコープたこ焼き粉」を製造している工場（奥本製粉㈱）です。

この工場はたこ焼きの本場である大阪府の貝塚市にあり、昭和50年同地に建設され、良質で安全・安心な小麦粉を使用し、おいしくお召し上がりいただける商品づくりを行っています。

この工場は国際標準化機構による規格ISO9001という認証を取

得しています。ISO9001を取得するには、毎年工場の衛生面や安全面などで厳しい審査を受けなければならず、食品を加工する上で非常に優れた工場でなければいけません。「エコープたこ焼き粉」はこのような安全・安心の工場で製造を行っています。

エコープたこ焼き粉の特徴

原料小麦粉に使用している小麦は100%国産のものを使用し、外はカリッと中はトロッと仕上がるたこ焼き粉です。原料に醤油・かつお節・さば節を配合しており、風味豊かなたこ焼きを味わうことができます。

カリッジュワッコリッ、おいしいたこ焼きの作り方(30個分)



- ①ボウルにたこ焼き粉150g、卵1個、水450mlを入れ、混ぜ合わせて生地を作ります。※水を2~3回に分けて入れるとタマができにくくなります。
- ②あらかじめ熱しておいた焼型に薄く油を引き、穴の八分目まで①の生地を流し込み、具を入れて焼きます。その後更に①の生地を流し込みます。
- ③まわりが固まったら竹串などで盛り上がった生地を集めながら90度ずつ回転させ、丸く焼きます。
- ④皿に盛り、お好みソース、鰹節、青のりなどをかけて、熱いうちにお召しあがりください。

たこ焼き粉で作る、さつま揚げ風「豆腐焼き」(6枚分)



- ①ボウルにたこ焼き粉50gと水60mlを合わせ、手でほぐしながら豆腐1/2丁を加え、よく混ぜます。
- ②①にねぎ、小エビ、紅しょうがを加え、よく混ぜます。
- ③フライパンを熱し、サラダ油をうすく伸ばします。
- ④スプーンで一口大の生地をとってフライパンに並べていきます。
- ⑤片面2分~3分ずつ焼き、きつね色になったらできあがりです。

製造工程 ①受入⇒②計量⇒③原料投入⇒④混合⇒⑤篩かけ⇒⑥充填⇒⑦検査⇒⑧箱詰め



③原料投入
国内産小麦粉・コーンフラワー・かつお節・さば節などの原料を投入します。



④混合
投入された原料をミキサーで混合します。



⑤篩かけ
たこ焼き粉を篩に通して包装ラインに送ります。



⑥充填
小袋に450gずつ自動充填されます。



⑦検査
袋詰めされたたこ焼き粉に異物が混入していないか、内容量は適正かを検査します。



⑧梱包
商品を傷めないよう丁寧に箱詰めをします。