

エコープ黒豆ごはんの素 220g



製造工場とその周辺

今回の工場めぐりは愛知県みよし市にある、新商品「エコープ黒豆ごはんの素」の製造工場の株「ナニワ」です。昭和29年名古屋市で創業、昭和54年にみよし市に移転し、餡や煮豆など、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る工場です。

エコープ 黒豆ごはんの素の特徴

黒豆と砂糖は国産の原料を100%使用しています。お米と合わせて炊くだけで、黒豆ごはんが簡単にできます。使用する原料豆は、手作業で丁寧を選別しています。また、豆を煮る時には、形をくずさないよう、温度などの調整に細心の注意を払って製造しています。

製造工程

- ① 原料豆の手選別
受入した黒豆を選別します。割れた豆、皮の破れた豆などを熟練者が手作業で丁寧に取り除いていきます。
- ② 洗浄・ボイル・煮汁の回収・調味液の調整
選別した豆は水洗し、ステンレス製のカゴに入れてボイルします。後で再度加熱するので、軟らかくなりすぎないように、仕上りの硬さを調整しながらボイルします。
また、黒豆の煮汁を使用して充填調味液を作ります。煮汁には黒豆のエキスが入っているので、風味を逃さず、うつつらとした色を出すことができます。
- ③ 充填
ボイルした豆を機械で計量・充填し、さらに、煮汁で作った調味液を充填します。
- ④ 巻締（密封）
機械で巻締め密封します。
- ⑤ 殺菌・冷却
蒸気ですっきりと殺菌。殺菌後に冷却します。
- ⑥ 印字・X線検査・ウエイトチェック
賞味期限を印字し、商品への異物混入の有無や重量を検査します。
- ⑦ 箱詰
再度、印字や傷などを点検しながら箱詰めしていきます。

製造工程

①原料豆手選別⇒②洗浄・ボイル・煮汁の回収・調味液の調整⇒③充填⇒
④巻締(密封)⇒⑤殺菌・冷却⇒⑥印字・X線検査・ウエイトチェッカー⇒⑦箱詰



①原料豆手選別



②洗浄・ボイル・煮汁の回収・
調味液の調整



④巻締(密封)



③充填(調味液)



③充填(ボイル豆)



⑤殺菌・冷却



⑥印字・X線検査・
ウエイトチェッカー



③充填(ボイル豆)



⑦箱詰