

エーコープ野菜がおいしい鍋スープ200g

製造工場とその周辺

今回の工場めぐりは、新商品「エーコープ野菜がおいしい鍋スープ」の製造工場である一番食品株式会社関東美野里工場です。茨城県小美玉市にあり、国際基準 HACCP に準ずる徹底した衛生管理のもと、品質の安定化・省力化・衛生面の徹底を実現



▲一番食品株式会社関東美野里工場

しております。
筑波山系の良質な水が流れる恵まれた自然環境で、安心安全な商品を全国の組合員の皆さまにお届けしています。

エーコープ
野菜がおいしい鍋スープの特徴

幅広い嗜好に応えるため、塩ちゃんこ、寄せ鍋しょうゆ、豆乳、キムチと4種類揃えております。国内で栽培、加工された原材料を50%以上使用するものに貼付できる全農の独自マークである「国産愛用マーク」を4種類全てにつけた、こだわりある商品です。
また、5倍濃縮タイプとし、手軽に持ち帰りがしやすいよう配慮しております。
これからの寒い季節、野菜そのままのおいしさ引き立てる、簡単・便利な鍋スープで乗り切りましょう。
野菜がおいしい鍋スープの詳しい製造工程を紹介します。



製造工程

①原料投入⇒②混合⇒③充填包装⇒④金属探知⇒⑤殺菌⇒⑥除水⇒⑦箱詰



①原料投入、混合
国産100%の原料を加えています。



②混合
混合タンク内の様子です。一定の温度・時間でしっかりと混合します。



③充填包装
賞味期限印字した包材に調合した鍋スープを自動充填機で充填しているところです。



④金属探知機・重量チェッカー
異物混入対策/計量ミス対策です。



⑤レトルト殺菌
1つ1つ充填された鍋スープをレトルト殺菌用のトレイに並べ、レトルト殺菌釜へ投入しています。



⑥除水
レトルト殺菌した製品に付着した水分に風を当てて除去しています。



化粧箱(ボール箱)には6個入りです。1ケースにこれが4箱入っています。1ケース:24個(6×4)



化粧箱(ボール箱)を切り取り線上部を取りますと陳列用箱になります。

⑦箱詰
商品を箱詰めして出荷をします。