

製造工程

①原料受入⇒②原料処理⇒③原料計量⇒④調理(煮込みなど)⇒⑤充填・密封
⑥殺菌⇒⑦検査⇒⑧箱詰め

①原料受入



②原料選別作業

③原料計量



④調理工程



⑤充填工程



⑥殺菌工程

レトルト食品の特長

- ①レトルト食品は、気密性容器に入れ完全に密封した後、加圧加熱殺菌されていますので、安全かつ衛生的で、常温で2年と長期間の保存が可能です。
- ②軽くてかさばらず、開けやすく、使用後の容器の廃棄も簡単です。
- ③容器の厚みがうすくなっているため、短時間で殺菌でき、使用時の加温も簡単で省エネルギーとなっています。
- ④保存料は食品衛生法で使用しないよう定められています。



「エコープカレー・麻婆豆腐の素(レトルト)」を製造しているヤマモリ(株)の工場紹介です。この工場は、今年5月に伊勢志摩サミットが開催された三重県の松阪市にあります。昭和30年に同地に建設され、レトルトパウチ食品をはじめ缶詰など、あらゆる調理食品の生産に対応しています。レトルトパウチ食品の生産においては日本最大級の工場で、1日の生産能力は最大60万袋となっています。この工場は国際標準化機構による規格ISO9001、ISO22000、FSSC22000という認証を取得しています。上記規格を取得するには、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、食品を加工するうえで非常に優れた工場でなければいけません。「エコープカレー・麻婆豆腐の素(レトルト)」はこのような安全な工場で製造を行っています。特に原料処理工程における選別や検品においては、最新の異物除去システムを

導入しており、ご安心いただける製造環境が整っています。
エコープカレー(レトルト)の特徴
国産の野菜(じゃがいも・にんじん)と国産の牛肉を使用しています。中辛と辛口の2種類あり、中辛はローストオニオンやリンゴピューレなどをバランスよく配合し、お子様からお年寄りの方まで幅広く食べられるコクのある味・懐かしい味に仕上げました。辛口はスパイシー感をやや強めて、本格的な味付けにしています。召し上がり方は、お湯で温める場合は、封を切らずに袋のまま熱湯の中に入れ、5〜6分間沸騰させます。電子レンジを使用する場合は、耐熱容器に移しラップをかけてから500Wで約2分、600Wで約1分30秒温めます。時間のないときや忙しいときに温めるだけで簡単な昼食や夕食になります。賞味期限が2年と長いので、ご家庭で常備いただけます。白

いご飯やうどんにかけてお召し上がりください。
※麻婆豆腐の素の特徴は3ページをご覧ください。



▲ヤマモリ(株)松阪工場

エコープカレー・麻婆豆腐の素(レトルト)