

製造工程 ①原料調達⇒②粉砕⇒③ブレンド⇒④充填⇒⑤包装

①原料調達

だしの味を左右する大きな要素は、原料の産地と品質にあります。全国各地の生産者様より、産地と品質にこだわった原料の仕入れを行っております。

②粉砕

調達した原料は、水分などを加え、必要に応じて乾燥や焙煎の工程を行った後、うま味の抽出に適した粉末に粉砕加工します。

③ブレンド

粉砕した原料は、配合率を基に、V型ブレンダー（混合器）に投入し、撹拌します。本工程は味のムラをなくす重要な工程のため、慎重かつ迅速に行います。また、原料によっては吸湿性の高いものもあるため、温度・湿度管理は厳重に行ないます。

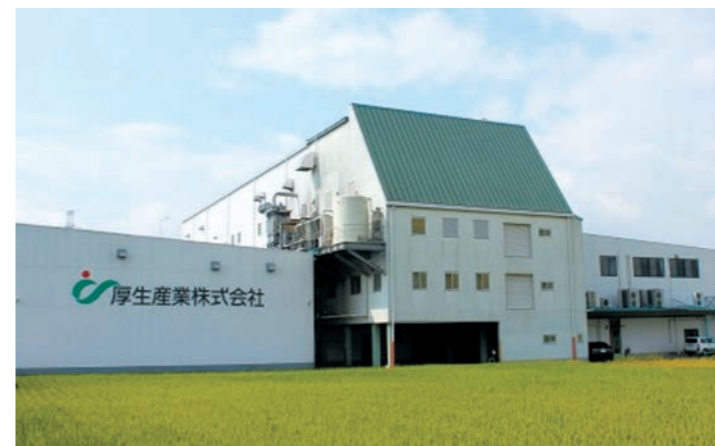


④充填

ブレンド済みの原料を充填機により分包します。

⑤包装

商品がお客様の手元に届き、開封して頂いた際にも、気持ちよくお使い頂けるよう、破れなどの不良品が混入していないか目視しながら、手作業で丁寧に詰めます。



▲厚生産業(株)本社工場

今回の工場めぐりは、平成28年4月発売の「エーコープ和風だし」を製造している厚生産業(株)です。厚生産業(株)は、日本の伝統的食文化を手軽に楽しんでもらえるよう、60種類を超える漬物の素を中心に、様々な粉末商品をご家庭までお届けしております。エーコープ和風だしは厳選した

エーコープ和風だし

原材料を独自の配合でブレンドし、厳しい品質検査を受けた後、梱包し出荷されています。



厚生産業(株)のこだわり

厚生産業(株)は、「新しい技術と豊かな発想で、発酵食品の素晴らしさと手作り食品の楽しさを提供し、健康と笑顔をお届けします」を使命としています。これを指すために、品質システム「ISO22000」など食品安全に関する国際規格を取得し、品質管理体制を強化しています。また、最近では麹製造技術を活かした

エーコープ和風だしの商品特徴

エーコープ米こうじの甘酒や、和風だしおかきなどお客様の食生活に役立つ商品作りをしております。



今回は、2016年4月発売の「エーコープ和風だし」についてご紹介いたします。日本料理の要である「だし」は、鰹だしと昆布だしなど、複数のだし素材を組み合わせることで、より相乗効果で、よりうま味が増していきます。「エーコープ和風だし」は、全国各地から厳選した天然材料をベースにつくられています。しかし、だし素材は単純に種類を増やせばよいというのではなく、それぞれのだし素材が持つ特徴や、うま味成分をバランスよく配合することがとても大切になってきます。「エーコープ和風だし」は、わずかな時間煮出すだけでおいしいだしが取れる配合となっております。

きんぴらごぼう 調理時間20分

「エーコープ和風だし」を使用した調理例をご紹介します。様々な料理に活用できる和風だしを是非お試しください。

★材料 (3~4人分)

- ◎ごぼう：2本 ◎人参：1本 ◎ごま油：大さじ2
- ◎エーコープ和風だし：小袋1袋
- ◎醤油：小さじ2 ◎みりん：大さじ2
- ◎砂糖：大さじ2
- ◎水：200ml
- ◎いりごま：適宜

★作り方

- ①ごぼうはささがきに、人参は細切りにします。
- ②鍋にごま油を熱してごぼうと人参を炒め、しんなりしたら水とパックをやぶった和風だし、調味料を加えます。
- ③汁気がなくなるまで炒めて、お好みでいりごまをふってできあがり。

エーコープ和風だしを使用した調理例