

# How to make FRIED SNACKS. IkatenDaioh

製品の製造から出荷まで、全てのラインが効率よく、円滑に進むよう、独自の生産管理システムを導入。フライ工程の中核となる自動フライヤーには、多くのアイデアを取り入れ、常に安定した製品を作り出しています。加えて、安全性の確保などを目的に導入した、**トレーサビリティシステム**は生産から出荷まで製造工程の情報を瞬時に引出し、万一製品に不都合が生じた場合に迅速に対応・分析する事が可能です。

## 製造 空気もおいしいスペース

工場では空気にもこだわり、室内殺菌脱臭装置を導入しています。



# How to make RETORT FOODS. Mukimuki-Amaguri



### 1 計量

コンピュータ制御により自動計量しています。



### 2 包装

自動計量された製品はチッソガス充填されてから包装されます。



### 3 X線検出機

X線検出機によりパッケージ内の異物を検知します。



### 4 レトルトトレイ

レトルト釜へはこのレトルト専用トレイに包装したパッケージを並べて、釜にいれます。



### 5 レトルト殺菌

重ねたトレイをレトルト釜に入れて数十分間で殺菌されます。



### 6 カートニング

出来上がった製品をカートンディスプレイケースに詰めていきます。

### 7 出荷

- 広いスペースで明るく働きやすい環境。
- クリーンで異物混入を許さない、安全で安心な商品をお客様に提供。
- お客様のご注文に対して正確な生産計画で製造、スムーズな生産でより新鮮な製品の供給をお約束。