



煮豆（黒豆）の製造工程

1 原料豆

2 カゴ詰め

3 煮 熟

4 調味浸漬

5 計量・容器詰め

6 殺 菌

7 仕上げ



原料豆



選 別

- 厳密な選別工程を経た原料豆を仕入れますが、更に手作業で念入りに選別を行い、不良な豆を除きます。
- 煮熟行程で豆が踊って煮崩れしないよう、原料豆を金属製の網カゴに詰めます。



圧力鍋による煮熟

- 豆を水で戻し、大型の圧力鍋でゆっくりと水煮をします。この際、鮮やかな黒色に仕上がるよう、家庭で古釘を入れるのと同じように、鉄分を加えます。



調味浸漬

- 水煮が終わった豆を糖液(シロップ)の中に一晚漬け込み、じっくりと豆に甘味を含ませた後、カゴを引き上げて水気を切ります。



計 量

容器詰め

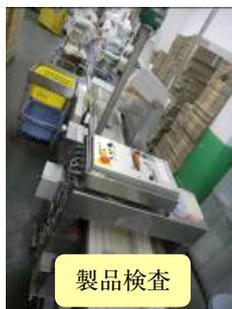
- 味付けした豆を計量してプラスチック製の製品容器に調味液を注入した後、容器上面にフィルムを圧着し、液もれしないようしっかりと封をします。



加圧加熱殺菌



- 容器に密封した製品を加圧加熱殺菌機に入れ、100℃超の熱水でしっかりと殺菌を行います。これにより常温でも長期間日持ちさせることが可能となります。



製品検査



箱詰め

- 完成した製品への異物混入や重さに問題がないことを検査した後、箱詰めを行います。