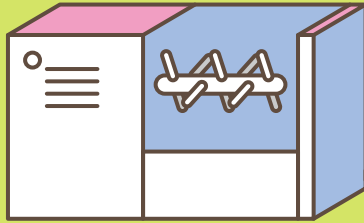


めんができるまで

.....前日
.....当日

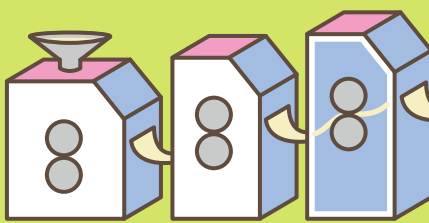
ミキシング

小麦粉（こむぎこ）・食塩（しよくえん）・水を混ぜ合わせ、生地（きじ）を練り込みます。



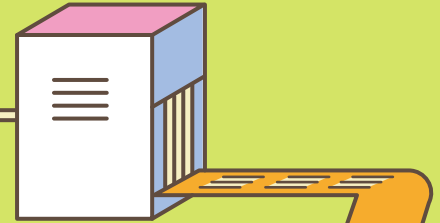
あつえん 圧延

充分（じゅうぶん）に練り込まれた生地に圧力をかけて延ばし、めん帯（たい）にします。



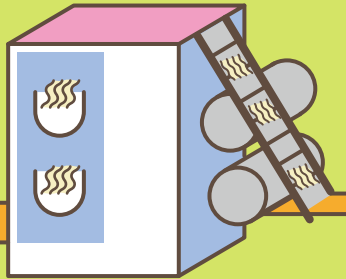
きだ 切り出し

めん帯を切刃（きりは）で所定（しよてい）の長さ・太さ・重量（じゅうりょう）に切り分けていきます。



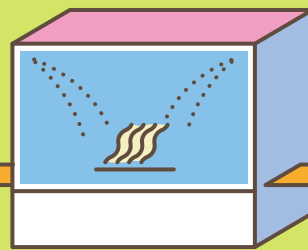
ほうそう 包装

充分に冷ましためんは包装機（ほうそうき）を通過（つうか）することで包装されます。



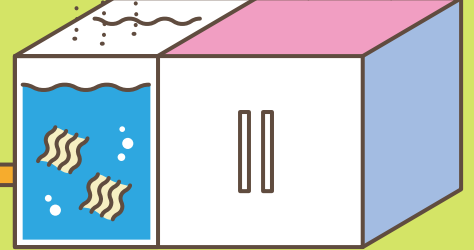
みずあら 水洗い

茹で上がっためんを冷水で洗い、表面のぬめりを除去（じょきよ）します。



ゆ 茹で

切り分けためんを沸騰（ふつとう）した湯で茹で上げます。



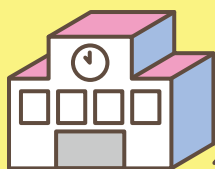
けんびん 検品

金属探知機（きんぞくたんちき）および目視（もくし）による異物除去（いぶつじょきよ）を行います。



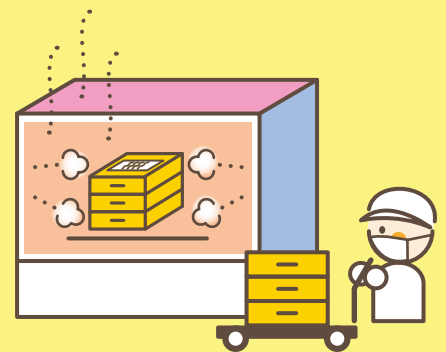
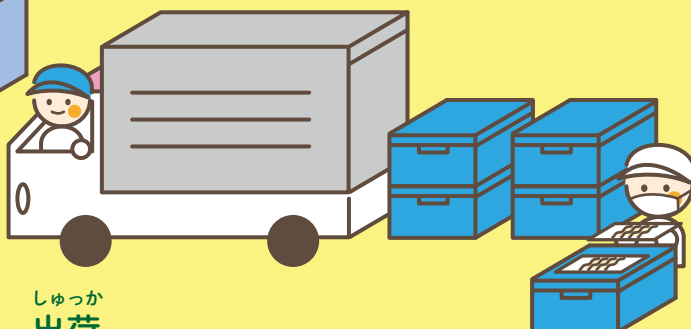
れいぞうほかん 冷蔵保管

10度以下の温度で翌日（よくじつ）まで保管（ほかん）します。



しゅっか 出荷

蒸気殺菌後、直ちに箱詰めし、出荷されます。



じょうきさっきん 蒸気殺菌

出荷前に蒸気殺菌庫（じょうきさっきんこ）にて管理基準（かんりきじゆん）に基づく加熱殺菌処理（かねつさっきんしより）を行います。