

(ゆば製造ライン)

大豆の洗浄と浸漬
夏期:8h冬期14h

→ 呉の製造
加水しながら大豆を粉碎)

→ 98度まで煮込み(間接
煮釜使用)塾生3分
2:(加圧と温度の確認)

→ 豆乳とおからに分離



← ゆば槽で1枚
10分~15分かけ
ゆばを張らせる

← 湯葉に豆乳を加え
一本ずつ袋に包装

← スチーム殺菌
77°C40分間

← 冷却用冷蔵庫で
10°C以下まで冷却
2時間以上

← 湯葉ツユを入れ
2本ずつ包装



金属探知機
Fe1.2SUS2.4



各配送コース別に
ピッキング



出荷専用冷蔵車
10°C以下

