

TOUR 日本ジフィー食品 宇治工場へ行こう！

日本ジフィー食品株式会社は1960年に創業し、1962年に日本で最初のフリーズドライ食品の製造工場として宇治工場が竣工しました。竣工当時1台であったフリーズドライ乾燥機も現在は8台に増えました。

 **日本ジフィー食品株式会社**



写真手前の研究開発センター、ものづくりセンター、竣工当時からの1工場、写真奥の2工場からなり、カップラーメンの具材やフルーツなどの製菓材料やフリーズドライスープなどを製造しています。また、製品ロスの削減や歩留まりの向上によりフードロス削減への活動に注力しています。

工場所在地：京都府宇治市大久保町
「宇治茶」で有名な宇治市は、京都盆地の東南部にあり、人口約18万人の街で京都市に次ぐ京都府内の第二都市です。



製造工程

1 調理工程

■原材料の選別



洗浄、非可食部分の選別・除去を行います。

■加熱処理・具材や調味料を混ぜる



ブランチング、スチーム等の加熱処理や調味料等と混ぜあわせ味付け調理を行います。その後、調理された製品をアルミトレイに充填します。

2 凍結、乾燥工程

■凍結庫



乾燥の前段階としてマイナス約30℃で約20時間凍結させます。

■乾燥機



凍結した製品を速やかに乾燥機に投入します。



乾燥機内部を真空にして、熱を加えることで製品中の氷を気化（昇華）させ乾燥します。

3 包装工程

■フリーズドライされた製品の選別・梱包作業



▲フリーズドライの肉そぼろを目視選別している様子



◀磁力選別機を使って金属類を選別、除去している様子

フリーズドライのトマトダイスを目視選別し金属検出機を通過させるライン作業の様子▶



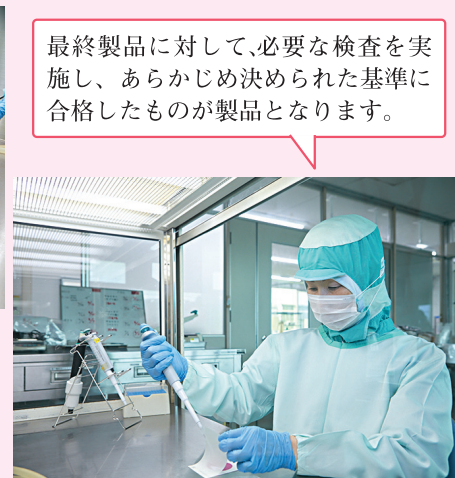
4 品質管理

品質検査の様子



検査項目としては、細菌検査、脂肪含有量検査、脂質酸化検査、塩分検査等を行っています。

熟練作業者による目視検査、厳重なチェック体制により安全性が証明されたものだけを出荷しています。



最終製品に対して、必要な検査を実施し、あらかじめ決められた基準に合格したものが製品となります。

フリーズドライされた肉そぼろ



カップラーメンの具材に使用

オニオングラタンスープ



お湯をそそぐだけでおいしいスープが出来あがります！