

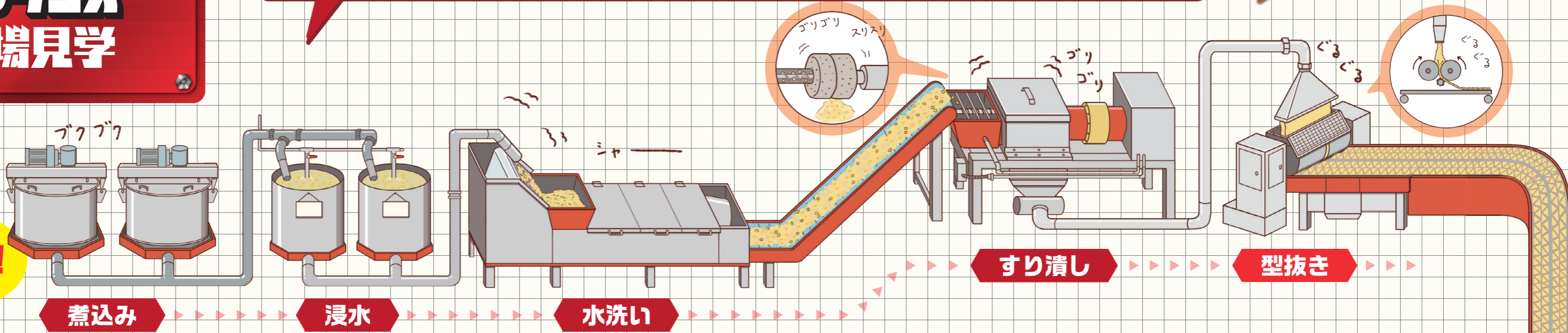
湖  
DONUTOS  
工場見学

STEP 1 ドンタコス原料のとうもろこしを煮るところからはじまり、焼いたり揚げたり、美味しさへのこだわりが詰まった製造工程になっています。とうもろこしを煮てから、おおよそ一晩浸水させます。水洗いでとうもろこしのうす皮を取った後、石臼ですり潰すようにしてペースト状にします。

WEBサイトの  
バーチャル  
工場見学  
もチェック!▶

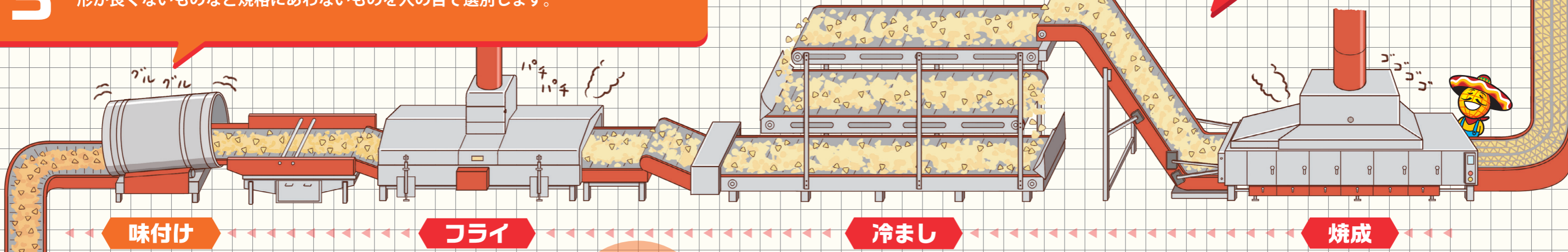


スタート!



STEP 3 フライ後は味付け工程へ。味付けドラムの中で調味料を振りかけて味付けします。形が良くないものなど規格にあわないものを人の目で選別します。

STEP 2 ドンタコスの形に型抜きをしていきます。オーブンで外側をカリッと焼いた後、きれいに揚げるため時間をおいて冷まします。次にフライヤーで揚げていきます。



STEP 4 計量機で内容量にあわせて重さの組み合わせを即時に計算し、包装機へ。金属検出機を通り1袋ずつ包装されたドンタコスダンボール箱にのせていきます。封筒機でシールされたあと、パレットに積み出荷します。そして全国にむけて配送され、みなさんの手元に届きます。



ゴール!

いってらっしゃーい!