

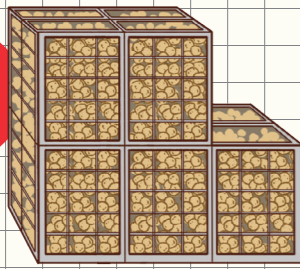


# ポテトチップス工場見学

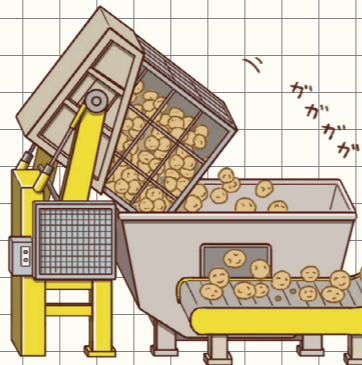
スタート!

**STEP 1** 湖池屋の工場では倉庫に約200トン\*のじゃがいもが保管されていて、その半分以上は1日でなくなります。土砂を取り除きしっかりと洗浄し、やすりでけずるように皮むきをしたら芋切りへ。傷などで使えない部分や大き過ぎるじゃがいもを人の手で包丁を使ってカットします。 ※京都工場の場合

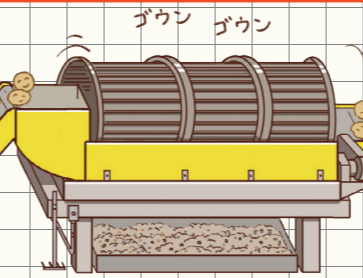
WEBサイトの  
バーチャル  
工場見学  
もチェック!



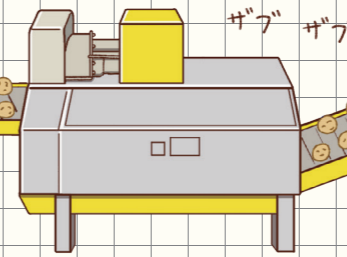
搬入



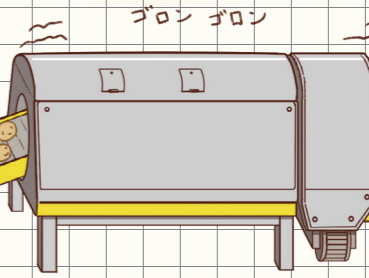
投入



異物除去



洗い



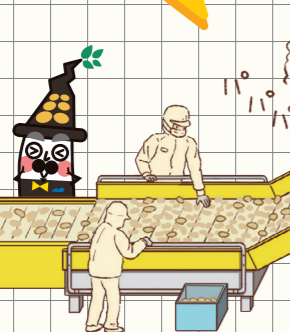
皮むき

STEP 2

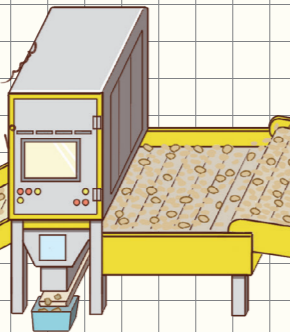
その日のじゃがいもの状態によって0.01ミリ単位で厚さを調整し、回転するスライサーで薄くカットします。そのまま揚げると焦げやすいので、水やお湯でデンプンと糖を適度に洗い流します。じゃがいもの本来の風味を残しつつパリッときれいに揚げるためにオペレーターと呼ばれる職人たちが調整しています。

**STEP 3** じゃがいもの種類や状態によって油の温度も常に調整していて、ここにも職人の熟練した技術がいかされています。揚げているチップスを自動選別機ではじいた後、人の目でも選別します。揚げなど規格にあわないチップスも飼料などに再利用します。味付けドラムの中で調味料を振りかけて味付けします。

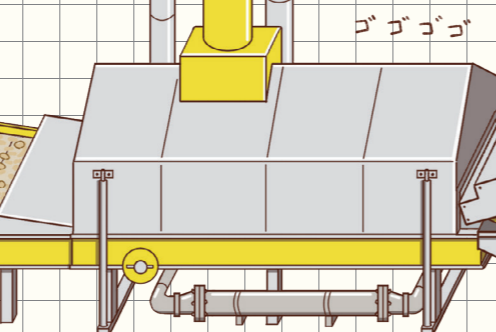
揚げたて  
おいしそう!



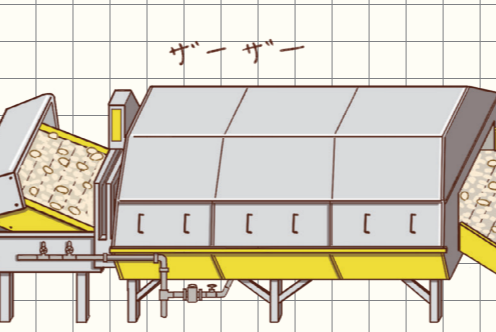
人による選別



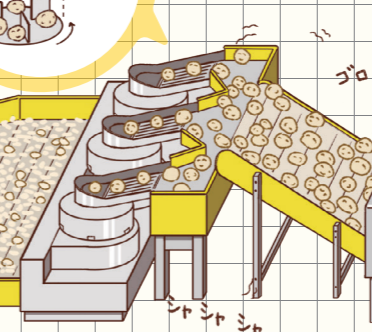
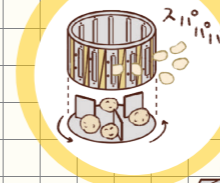
自動選別



フライ



洗い



スライス

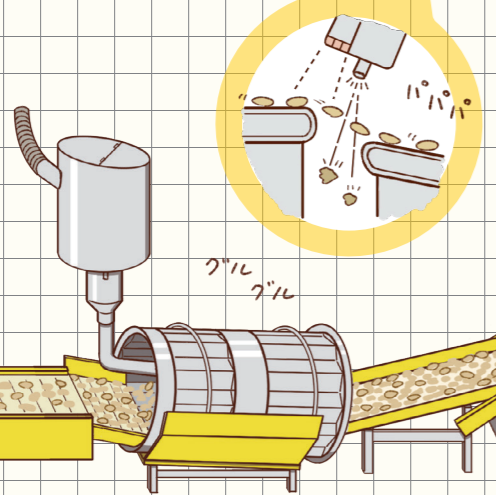


ちょうどいい大きさに  
切っていくよ!

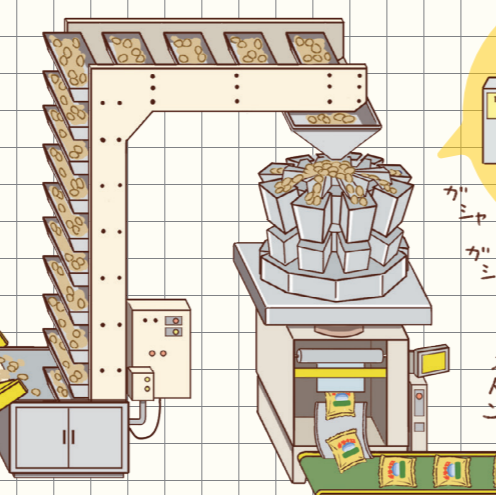
芋切り

STEP 4

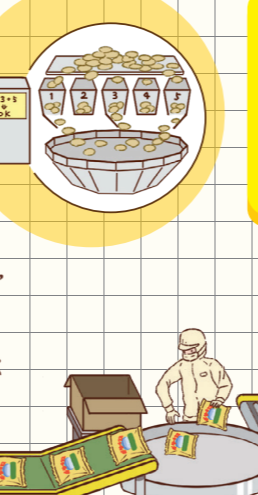
計量機で内容量にあわせて重さの組み合わせを即時に計算し、包装機へ。金属検出機を通ったあと、1袋ずつ包装されたポテトチップスの重さ確かめながらダンボール箱に入れていきます。封筒機でシールされたあと、ダンボール全体の重さをもう一度確認したあとにパレットに積み出荷します。そして全国にむけて配送され、みなさんの手元に届きます。



味付け



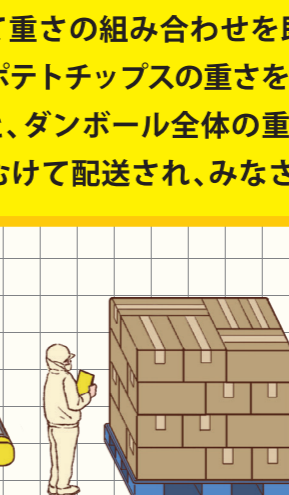
計量・包装



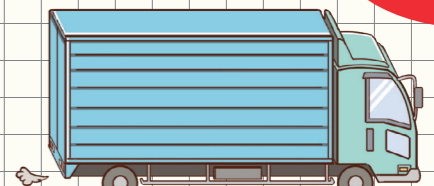
梱包



封筒



出荷



ゴール!

いってらっしゃーい!

