

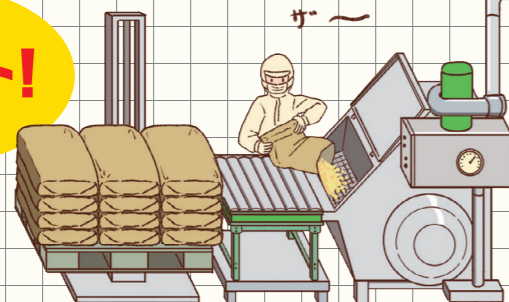
湖 スコーン 工場見学

STEP 1 とうもろこし原料を投入し、ブレンダーの中でかき混ぜながら水分量を調整します。次にスクリーンで強い圧力をかけて押し出すことによって膨張し、スコーンの形になります。回転する筒状の網に通すことで規格外の小さなスコーンを除きます。

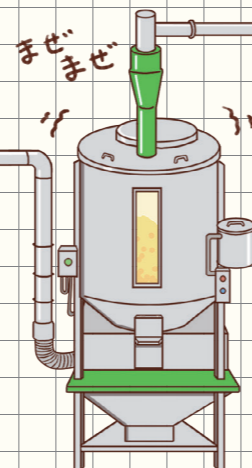
WEBサイトの
バーチャル
工場見学
もチェック!



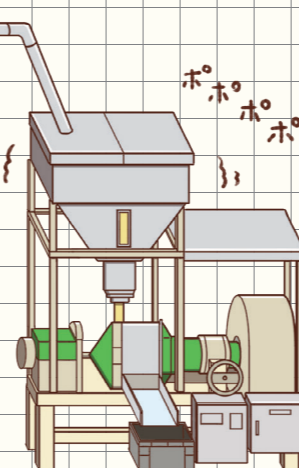
スタート!



投入

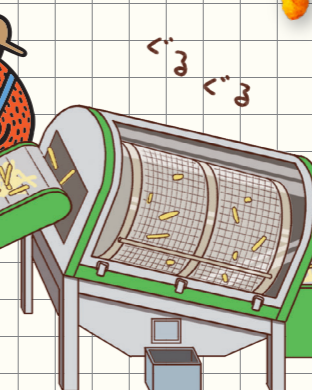


ブレンド



加圧・成形

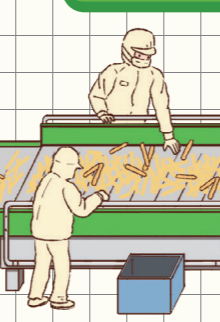
スコーンの形になったよ!



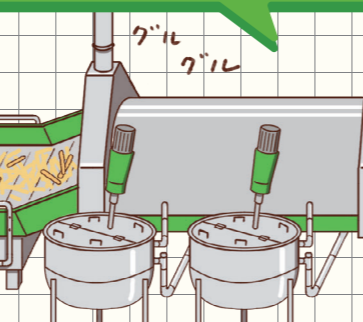
サイズ選別

STEP 2 フライ後は味付け工程へ。スコーンは液体の調味料で味つけをします。ドラムの中で吹きかけられ、均一になるよう味付けされます。コンベアで進みながら味が染み込んでいきます。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。

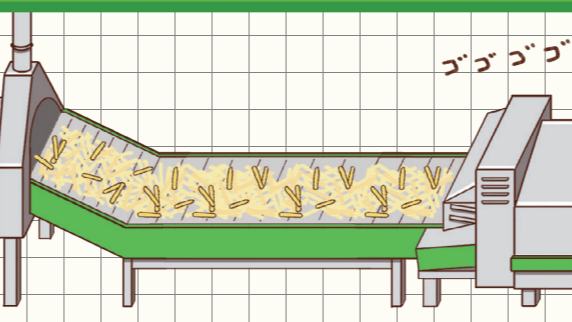
濃厚でおいしそう!



選別



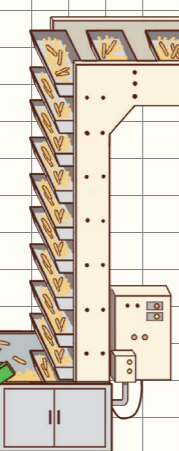
味付け



フライ

STEP 3

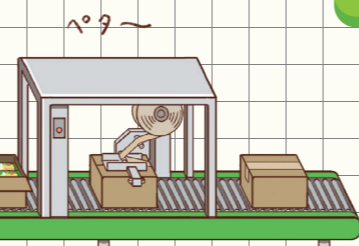
計量機で内容量にあわせて重さの組み合わせを即時に計算し、包装机へ。金属検出機を通り1袋ずつ包装されたスコーンをダンボール箱にいれていきます。封筒機でシールされたあと、パレットに積み出荷します。そして全国にむけて配送され、みなさんの手元に届きます。



計量・包装



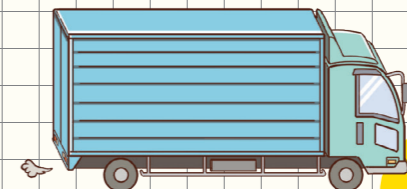
梱包



封筒



出荷



ゴール!

いってらっしゃーい!

