



有機 手軽にそのまま食べる、使える 焙煎玄米α



エムズひょうご <https://ms-hyogo.com/>

製造工程

(株)丸菱 岡山工場

1 原料受入



2 浸漬

玄米を水に漬け込みます



3 蒸し(α化)

せいろを使用して玄米を蒸します



4 乾燥

蒸した玄米を乾燥させます



5 冷却

乾燥した玄米を冷やします

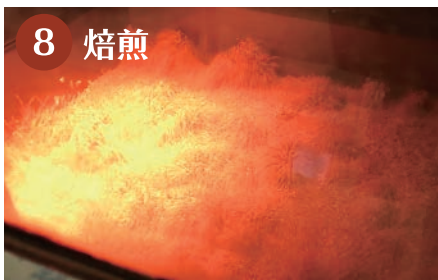
6 計量充填

仕掛品として一時保管します



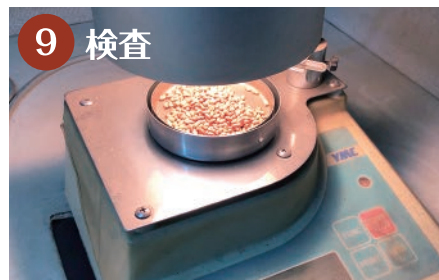
7 選別

マグネットで磁気選別します



8 焙煎

熱風焙煎機で焙煎します



9 検査

色調、水分量、香味を検査します



10 冷却・選別

焙煎した玄米を冷却しつつ、目視選別と磁気選別を行います



11 計量充填

仕掛品として一時保管します



12 選別

目視選別・磁気検知



13 計量充填

200g

1kg

小袋詰をして製品になります

14 梱包

ダンボールケースに梱包します

15 出荷