

# 株式会社菅野製麺所瑞穂工場視察

作成者 浅田

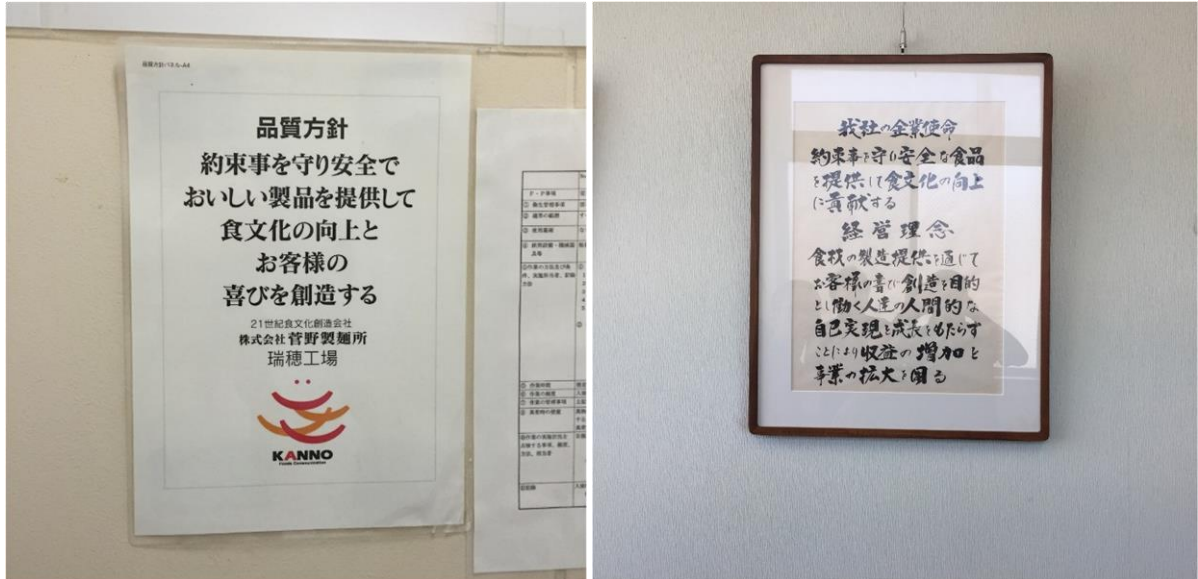
日時 平成27年7月21日(火) 10:00~12:00

場所 菅野製麺瑞穂工場

参加者 中村課長 清水係長 植村主任 細渕 謝花 三浦 浅田



工場外観 イメージしていたよりも大きな工場でした。



2Fの応接室に通され、工場に入る為のキャップ、白衣、マスクを着用。応接室にはラーメンの雑誌が多数置いてありました。

—工場内視察—



・工場入室前にコロコロ、手洗い、アルコール消毒を行う。

エアシャワーがないのが気になりました。



・今回はギョーザの皮の製造ラインを見学しました。

原料倉庫には常温で沢山の小麦粉がありました。



・小麦粉、水、塩を混ぜた物をミキサーに投入します。



①



②



③



④



⑤



⑥

①、②、③原料を伸ばし、ローラーで巻きつけます。

④、⑤枚数が揃ったらローラーをはずして皮の型を一袋分



をテストで抜きます。そこでグラム数、枚数等を検品して

⑥定数を抜いていきます。



⑦



⑧

⑦、⑧型を抜いて回りの残った皮は再度機械を通して原料として使います。



⑨



⑩



⑪



⑫

⑥で抜いた皮は⑨～⑫隣の部屋で袋入れをして

⑫賞味期限のシールを張り完成です。

—工場の清掃—

工場内の清掃については一工程が終わったら清掃して次の工程に入ります。

(餃子の皮→清掃→ワンタンの皮→清掃の流れ)

汚れがひどいときなどは一時間に一回行う事もあります。

納品の際に使われるカゴの清掃は、回収後麺の工場ですチーム清掃します。

—質疑応答—

これまで学校からのクレームで皮のふすま（皮に黒い点のような物）について、原料の時間、水分、温度の変化が進み熟成すると起こる。粉の状態によっても違いが有る。

熟成＝腐敗は悪いものではないので、冷蔵し期限内であれば

問題ないとの事。袋入れしてから熟成が進んでしまう事もあるなので気を付けたい。

今回は 2F の皮の工場の見学だったのですが、1F の工場では中華総菜の工場が有り、そこでは肉まん、あんまん、餃子、焼売、春巻き等の中華総菜が作られているそうです。

学校給食で中華総菜を何か使える物はないか提案したところ、皮の色つき（小松菜を混ぜた物。）や、季節商品で桜色のあんまん等いろいろな対応はできるみたいですが、原料が

中国であったり、コスト、ロットの問題があり少し難しい感じがあります。が、何かあればサンプル等も出せるので相談して下さいとのことです。

（総括）

普段の仕事では何気なく納品しているワンタン、餃子、焼売の皮でしたが、今回の工場見学をさせて頂きどのようにし

て皮が作られているかがよくわかりました。

また、中華総菜等の取扱いも多く大変勉強になりました。

今回の工場見学を踏まえて今後の仕事に役立てていきたい  
と思います。