

【視察レポート】

作成者 三浦

日時 平成 30 年 8 月 2 日

視察地 ピアット・池田食品株式会社

参加者 市川（営） 佐川次長 坂内課長 斉藤（健） 相田
松戸（営） 中村課長 深山主任 三浦

〈 工場外観 〉



思っていたよりも小さく、倉庫のような工場でした。

『 製造ラインについて 』

ここでは、3つの製造ラインがあった。

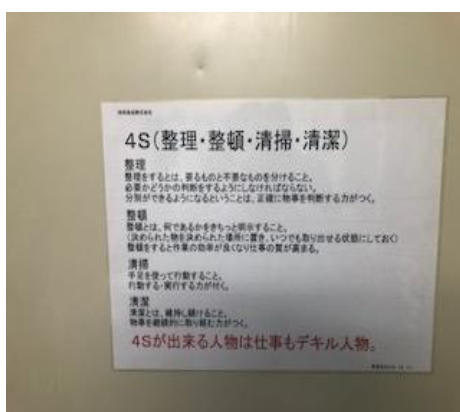
Aライン ナンを製造

Bライン リーフパン、ミニバンズ、フォカッチャなどを製造

Cライン ドッグパン、バケット、ベーグルなどを製造

Aライン、Bラインは、400°Cまで温度をあげられる高温窯を使用し、350°C前後で製造している。

Cラインは、一般のパン屋さんで使用している窯と同じ物を使っている。



衛生面もきちんとされていました。

「4Sが出来る人物は仕事もデキル人物。」

森給食も見習って行きましょう！！

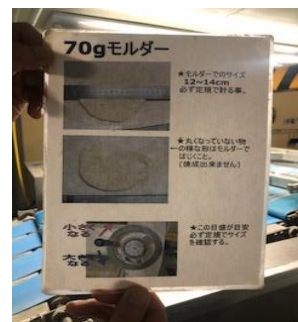
Aライン

当日は、ナン 70g（個包装）を製造。



小麦粉が入っているタンク。
レバーを下げると小麦粉が
落ちてくる。

2015/8/28	
テン 70 1070, 670-1, 673, 171, 888, 889, 870, 1270, 700, 6840, 191	60kg用
ゴールデンヨット	60kg
上白糖	1.2kg
並塩	1.2kg
ドライースト (バリジエンヌ)	630g
ショートニング (エアーライトGZ)	600g
アレルギー 小麦	



商品配合表にもとづいて原料を入れていく。
生地を丸くしラインに流して生地を平にしてい
その後、エアー抜きをしながら菜種油を噴射してい
最後に、一番のうりである手作業で生地をのばしオーブンに通す。
(ここは、企業秘密の為、写真はNGでした・・・)



350°Cのオーブンで約1分間焼いたナンがラインを通過して出てくる。
その後、1つずつ検品規格をし、個包装は袋詰めをし、検知機を
通して箱詰めしていく。

Bライン

当日は、リーフパン（20g）を製造

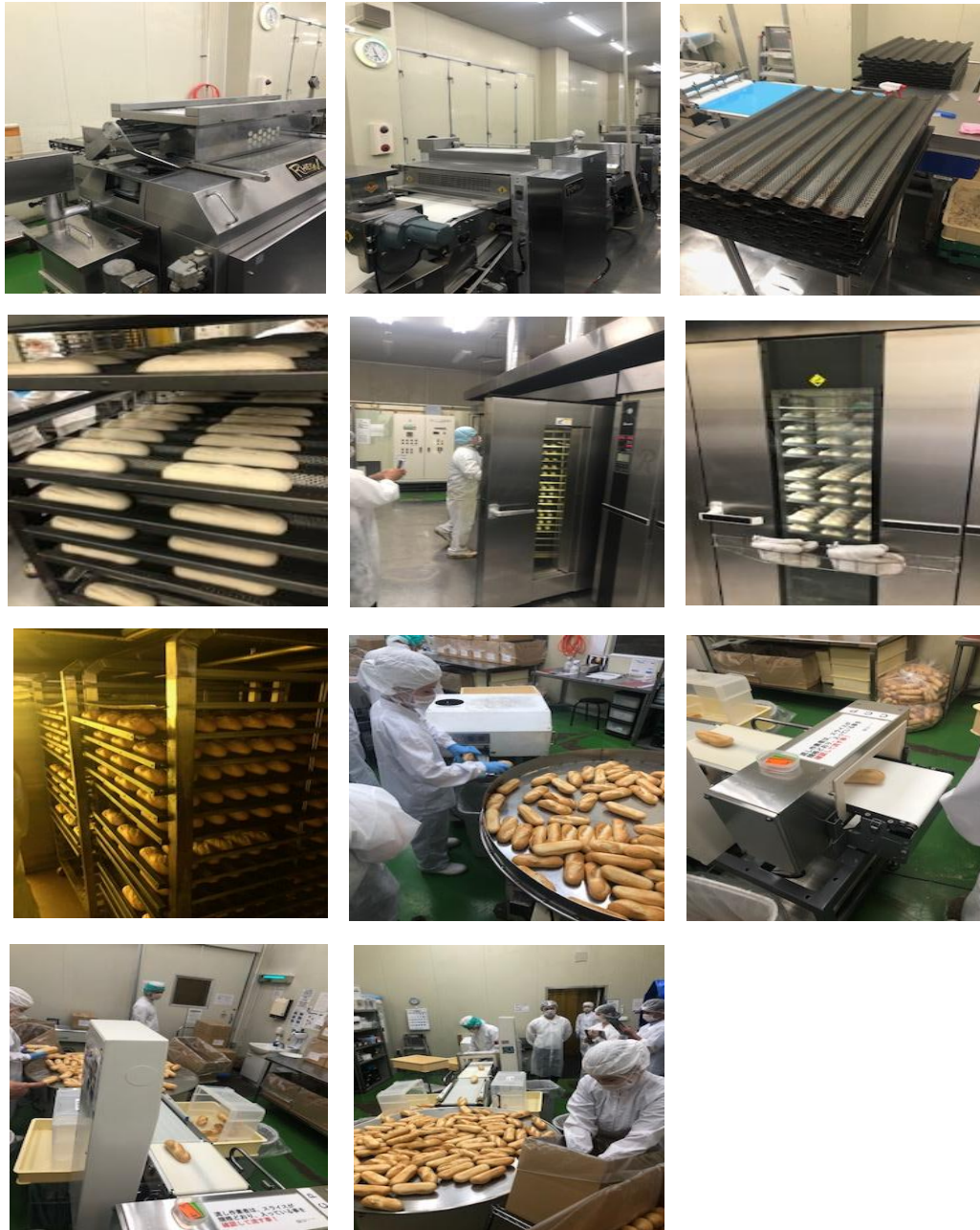


Bラインでは、丸いカップ状のラインに生地を流していく。
丸まった生地をAライン同様に手作業で1つずつ形にし、
オーブンに流していく。

出来上がったリーフパンが1つずつ流れ、袋詰めをし、
検知機を通して箱詰めしていく。

Cライン

当日は、ドッグパンを製造。



A・Bラインに比べ小さいライン。A・Bライン同様に
手作業でパンを形にし、形にしたパンを網状のケースに並べていく。
約15分間オーブンに入れ焼きあげる。その後、 -10°C の冷却器に入れて
冷まし、スライサーでパンをカットして、検知機を通し箱詰めする。

《 総括 》

今年、猛暑日が続く中、高温の工場で働いている従業員の方達がとても大変そうだったのがとても印象的でした。

その中でも、衛生面もしっかりされて作業している姿に心打たれました。

現在、学校に納めているナン。1つ1つ手作業で生地をのぼしていく方法にすごく感心しました。

そういった従業員の方達の気持ちや、手作業での苦労などを次は、自分達が1人でも多くの栄養士さんに知ってもらい、そして、使ってもらえるようにアピールをしていかなければと思いました。

今回見てきた知識を営業活動に活かしていきたいです。