



①精米・製粉

玄米または白米を、米粉に製粉します。



精米製粉装置

②混合

米粉・でんぷん・水を混ぜ合わせ、生地を作ります。



ミキサー

③蒸す

セイロで生地を蒸します。



蒸し台・セイロ

④米麺押出・転圧一次冷却

生地を押し出し、带状に整形します。その後、麺帯の一次冷却を行います。



米麺製造装置



麺帯

⑤二次冷却

冷蔵庫で麺帯の二次冷却を行います。



冷蔵庫

⑥麺線切出し・計量・内包装

麺帯を麺線状に切り出します。
麺の太さは太麺 (7.5 mm)・中麺 (3.0 mm)・細麺 (1.5 mm) の三種類です。
切り出した麺は、一食分ずつ計量・包装されます。



切り出し・計量・包装作業



米麺麺線種別
上から太麺・中麺・細麺

⑦蒸気殺菌

蒸気による殺菌 (90℃・90分) を行うことにより
常温で六ヶ月の保存が可能となります。



殺菌用コンテナ



殺菌庫(全自動)



殺菌後の米麺商品