



長期保存ができる食品は
どうやって作るのですか？

アヨハタグループでは、長期保存可能な食品として
瓶詰めや缶詰、レトルト食品などを作っています

- 工場の衛生管理を徹底する
- 決められた規格（糖度や酸度）に調整する
- 加熱などにより微生物を十分殺菌する
- 微生物や空気を遮断する容器に保存する



宇宙
日本食
認定

工場の衛生管理を徹底する

エアシャワー

作業服の
ローラーチェック

靴の履き替え



外



内

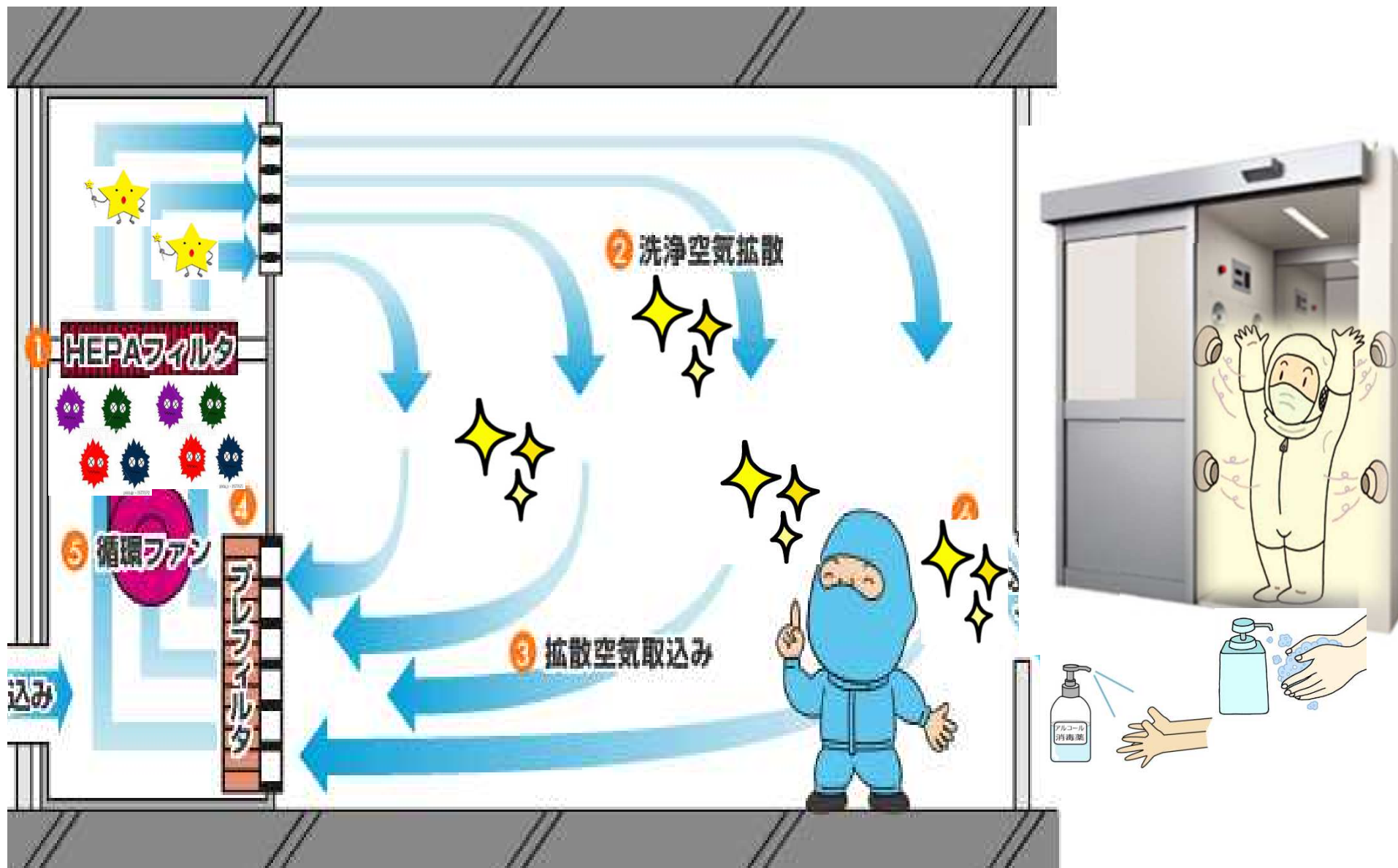


手洗い

消毒



きれいな工場で作っています(選別工程・充填工程) クリーンルーム 病院(ICU)と同じくらいの環境です



決められた規格(糖度や酸度)に調整する



甘さ

すっぱさ

かたさ

粒残い

糖度

酸度

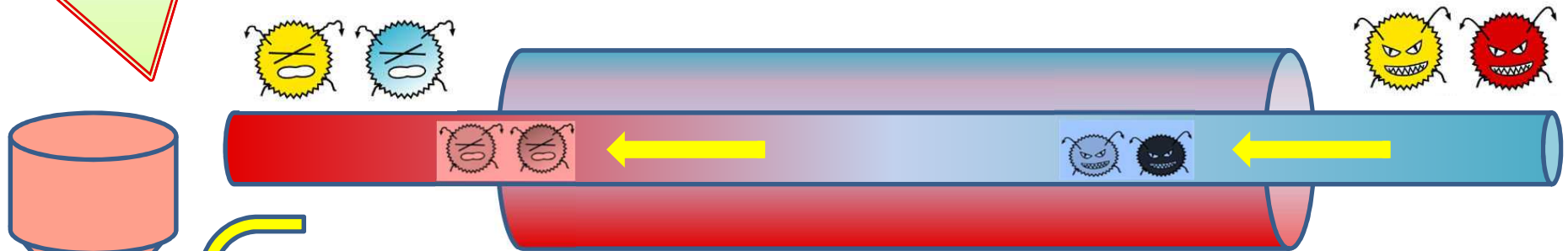
粘度・テクスチャー

プレジャーブルスタイル

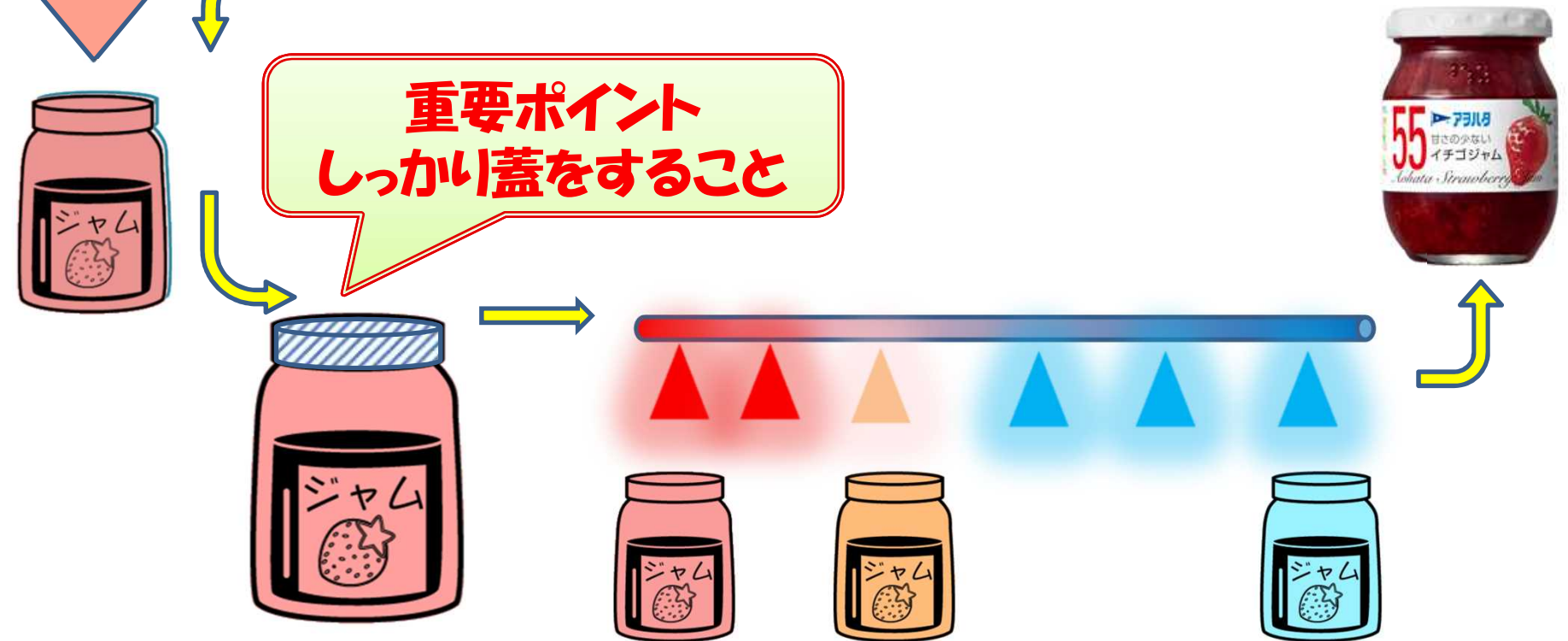
加熱することで微生物を十分殺菌します

重要ポイント
十分加熱すること

ジャムが配管を通る間に加熱されます



重要ポイント
しっかり蓋をすること



微生物や酸素を遮断する容器に詰めます



ガラス瓶は微生物も酸素も通さない
でも光や熱には弱いので冷暗所で保管してください

**アヲハタのジャムはHACCPシステムで作られています。安心して
お召し上がりください。**

**では引き続き ジャムづくりを体験
してください**