

身近なハサップ。 ～宇宙食の技でジャムづくり～



2015年8月20日
アヨハタ株式会社

アユハタ株式会社のご紹介

アヲハタ株式会社のご紹介

アヲハタ(株)は、1932年(昭和7年)にみかんの缶詰とオレンジママレードを製造する目的で(株)旗道園として竹原市忠海に創業



瀬戸内海はあたたかい気候なので、おいしい柑橘類がよく育ちます。

おいしいうちに缶詰やママレードにできるように、産地のほぼ真ん中の竹原市忠海に工場をたてました。

アヲハタの3つの工場

広島県 竹原市 忠海

日本でアヲハタのジャムをつくっているのはここだけ！

ジャム工場



山形県

東北アヲハタ



芸南食品

広島県 竹原市



アヲハタのいろいろなジャム

New

アヲハタ まるごと果実

みずみずしい果実感
砂糖不使用



アヲハタ55ジャム

日本初の低糖度タイプ[®]
全11種類



アヲハタ
トラディショナル
創業時そのまま
のおいしさ



アヲハタ カロリーハーフ

カロリー50%
カットですっきり



アヲハタ アフタヌーン

洋酒入りココ
のある味わい



ジャム製造にHACCPシステムを導入



長期保存ができる食品は
どうやって作るのですか？

キューピー・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



宇宙
日本食
認定

- 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

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



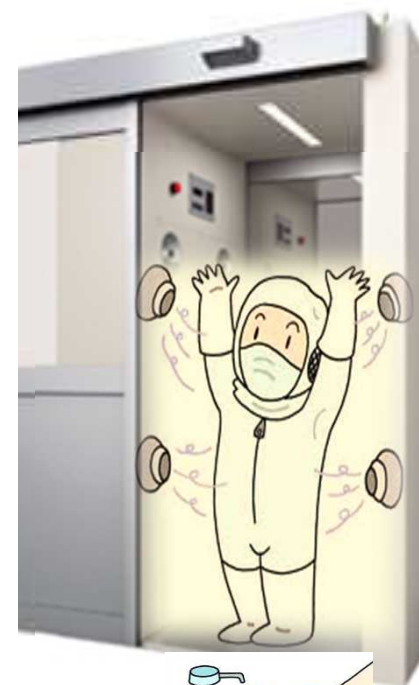
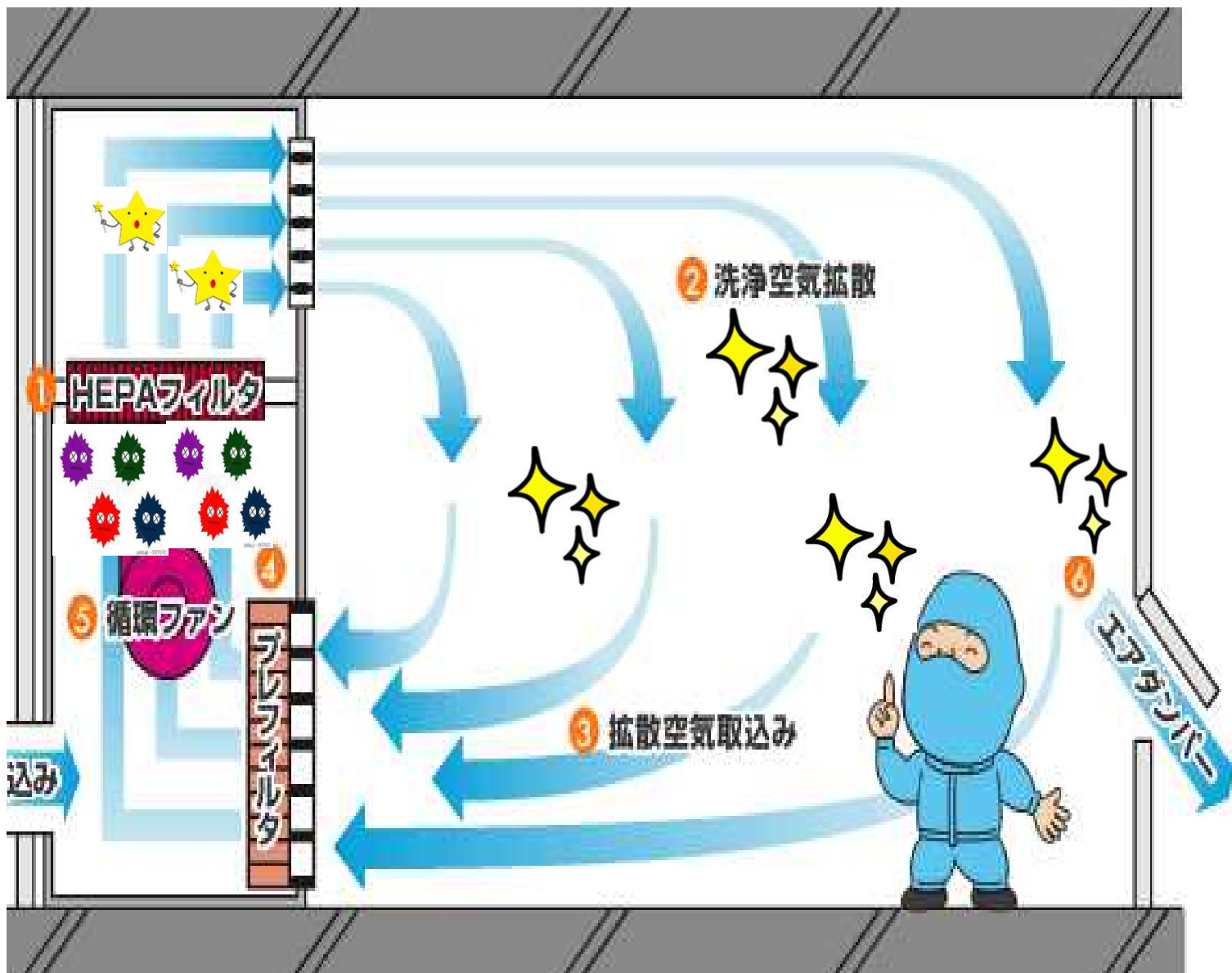
手洗い



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

粒残り

糖度

酸度

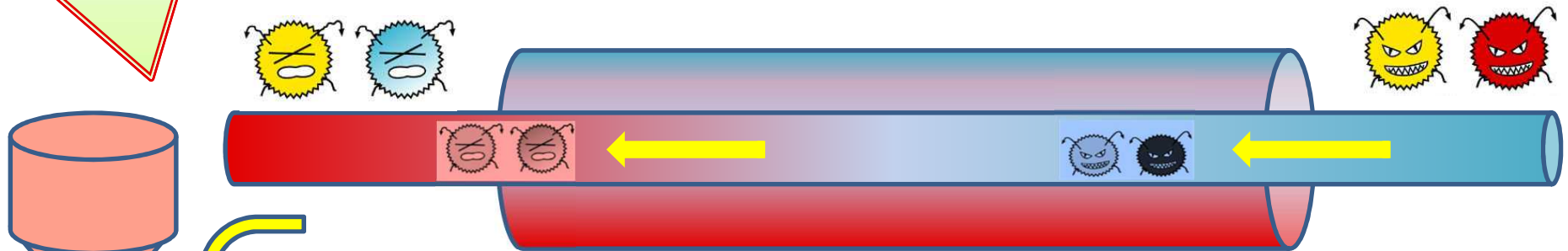
粘度・テクスチャー

プレジャーブルスタイル

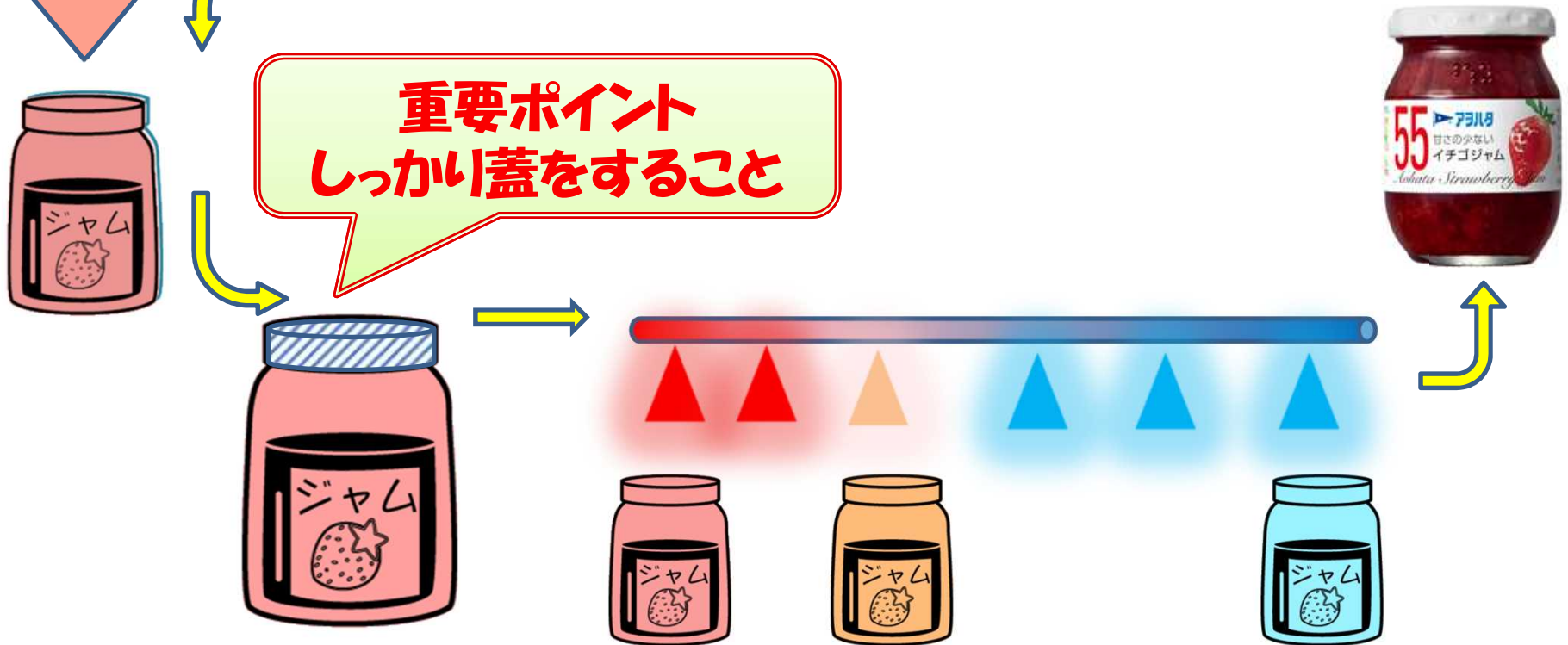
加熱することで微生物を十分殺菌します

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

**アヨハタのジャムは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。