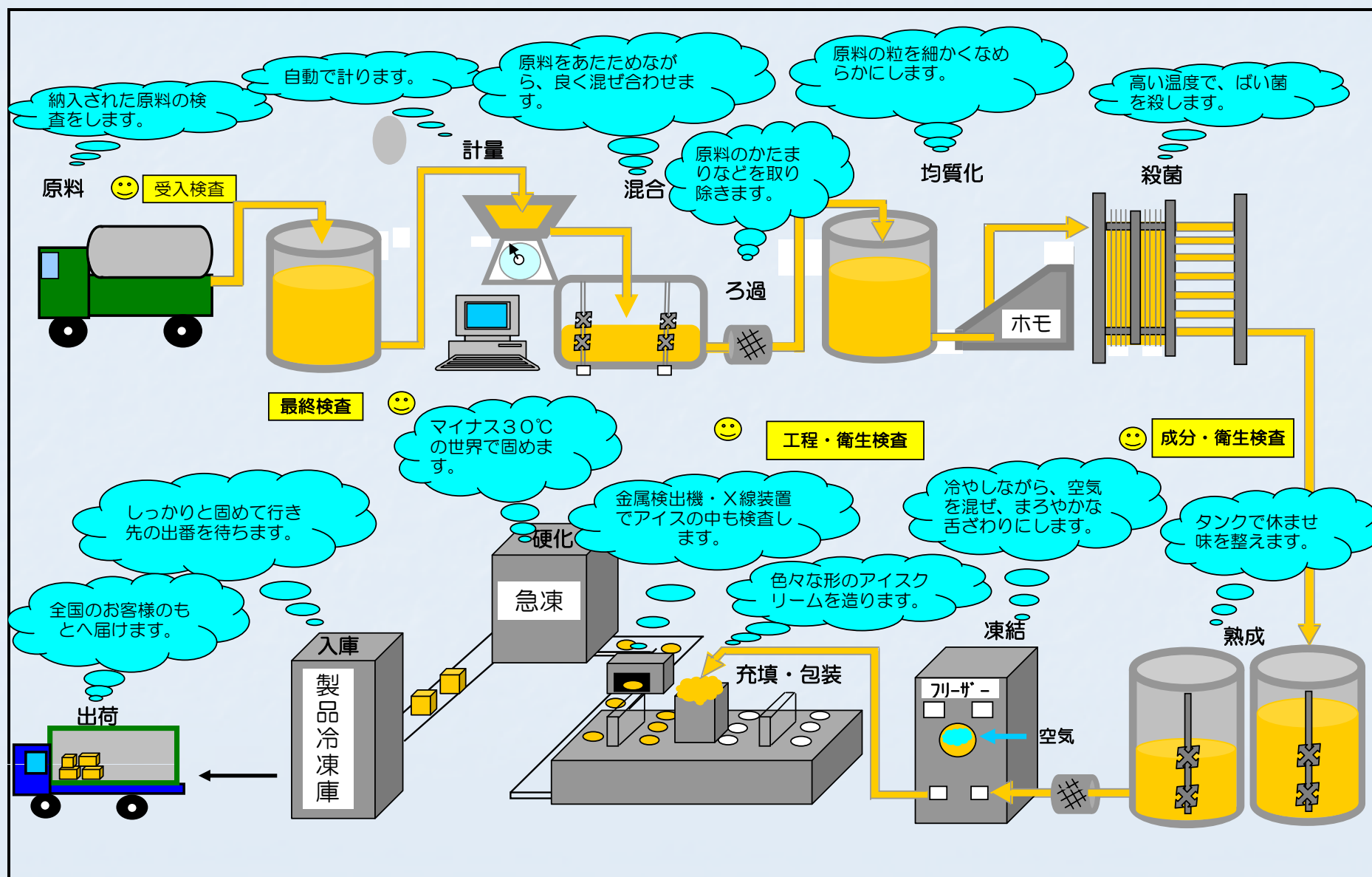


安全・安心でおいしいアイスクリーム
ができるまで

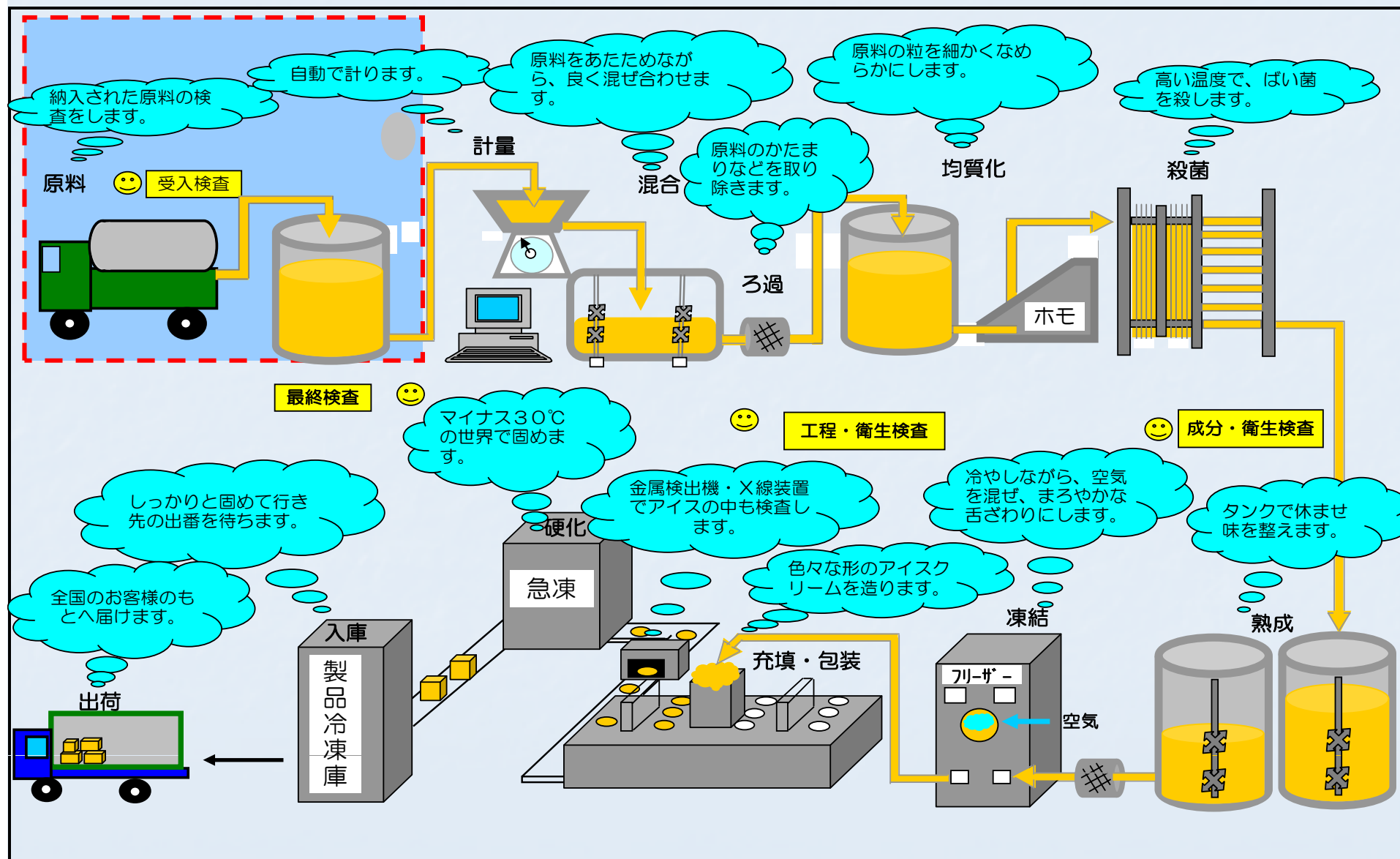


株式会社 ロッテ 浦和工場

安心・安全なアイスクリームができるまで



安心・安全なアイスクリームができるまで

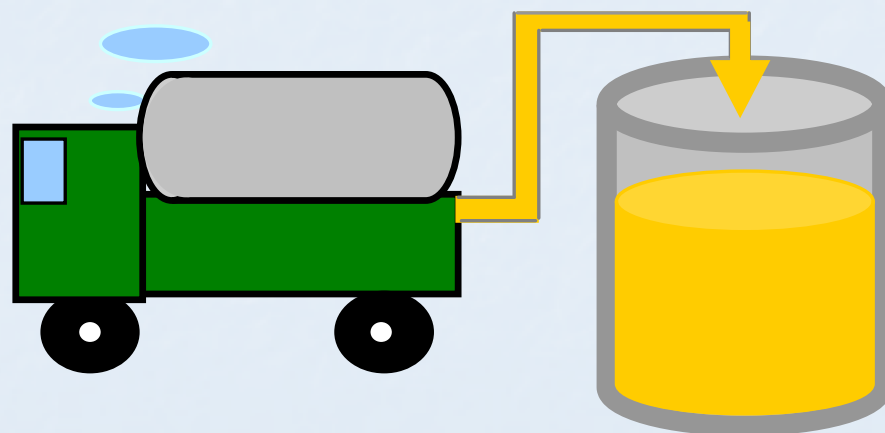


原料受入れ検査

牛乳・卵・砂糖などのアイスクリームに使用する原料の検査を行います。



味・色・臭いなど新鮮かどうかの検査をします。



受入検査



原料受入れ検査

受け入れ検査

使用するアイスクリームの原料が、いつもの味と色などが同じであるかの検査をします。

衛生検査

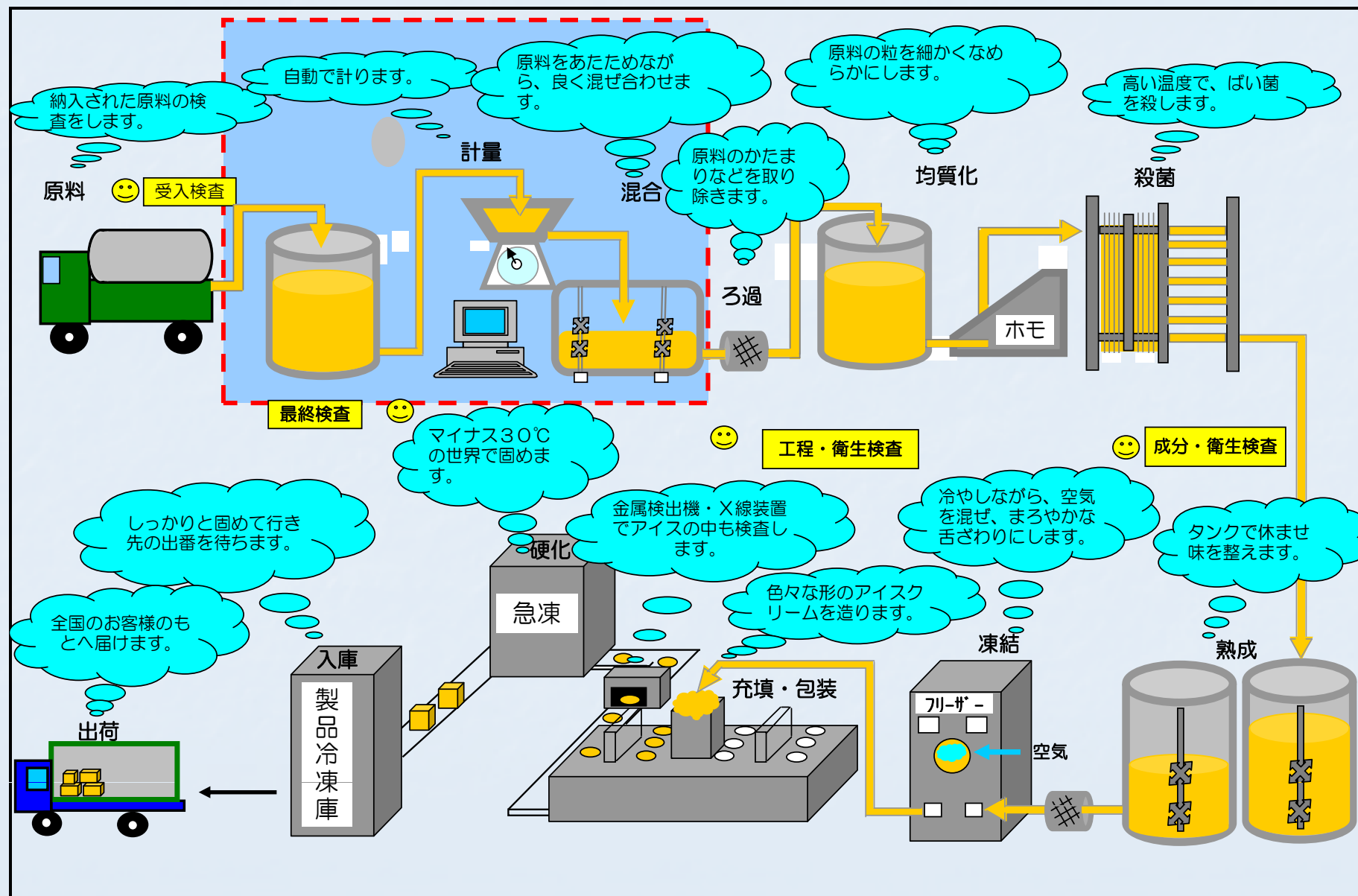
使用する原料に、悪いばい菌がないかを、検査します。

ここで言う“ばい菌”とは、“一般生菌数”と“大腸菌群”を言います。

“一般生菌数”とは、食品の品質を確認する“衛生指標菌”と言われています。したがって、一般生菌数が多い食品は、製造等の取り扱いが不衛生であったり、温度管理が正しくないことを表します。

“大腸菌群”も、“衛生指標菌”と言われ、“大腸菌群”がいることは不潔な食品であると表します。また、牛乳・乳製品・飲料水などは“大腸菌群”の検査が義務づけられています。

安心・安全なアイスクリームができるまで

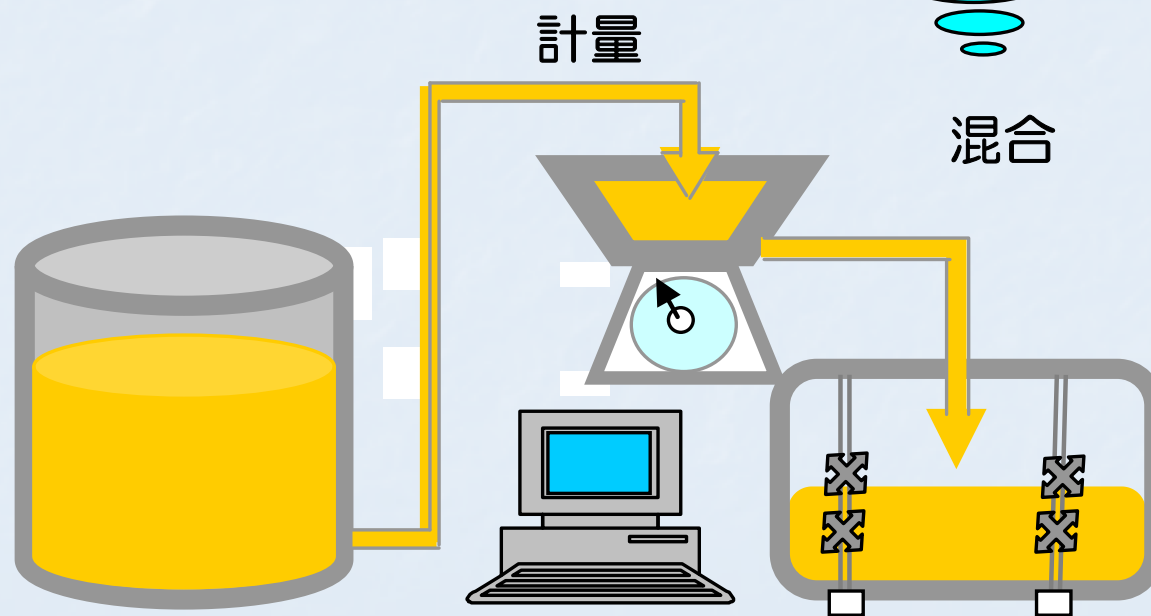


計量・混合

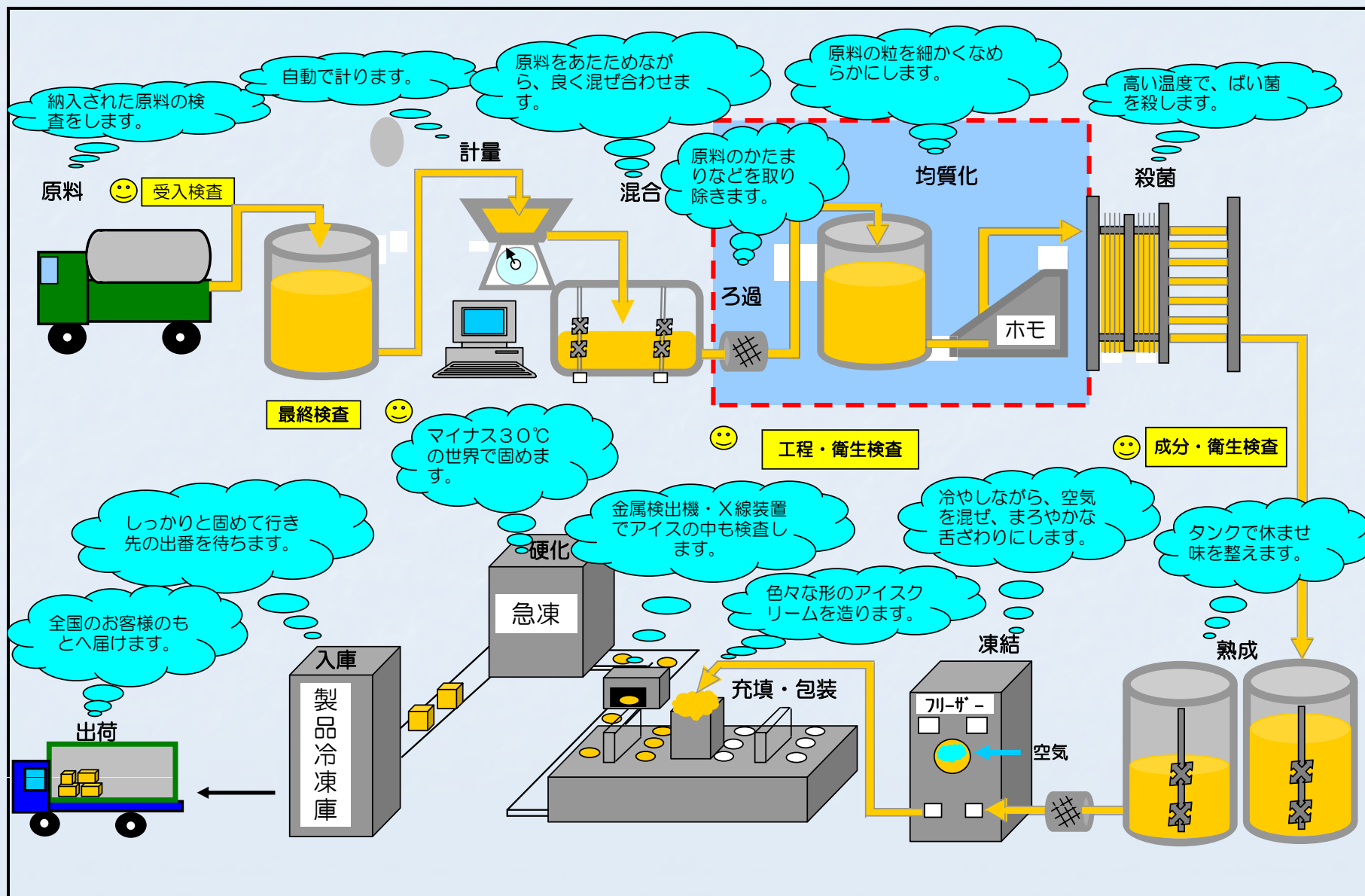
コンピューターを使って自動的に原料を計り、
温めながら混ぜ合わせていきます。

自動で計ります。

原料を混ぜながら温度
を上げます。

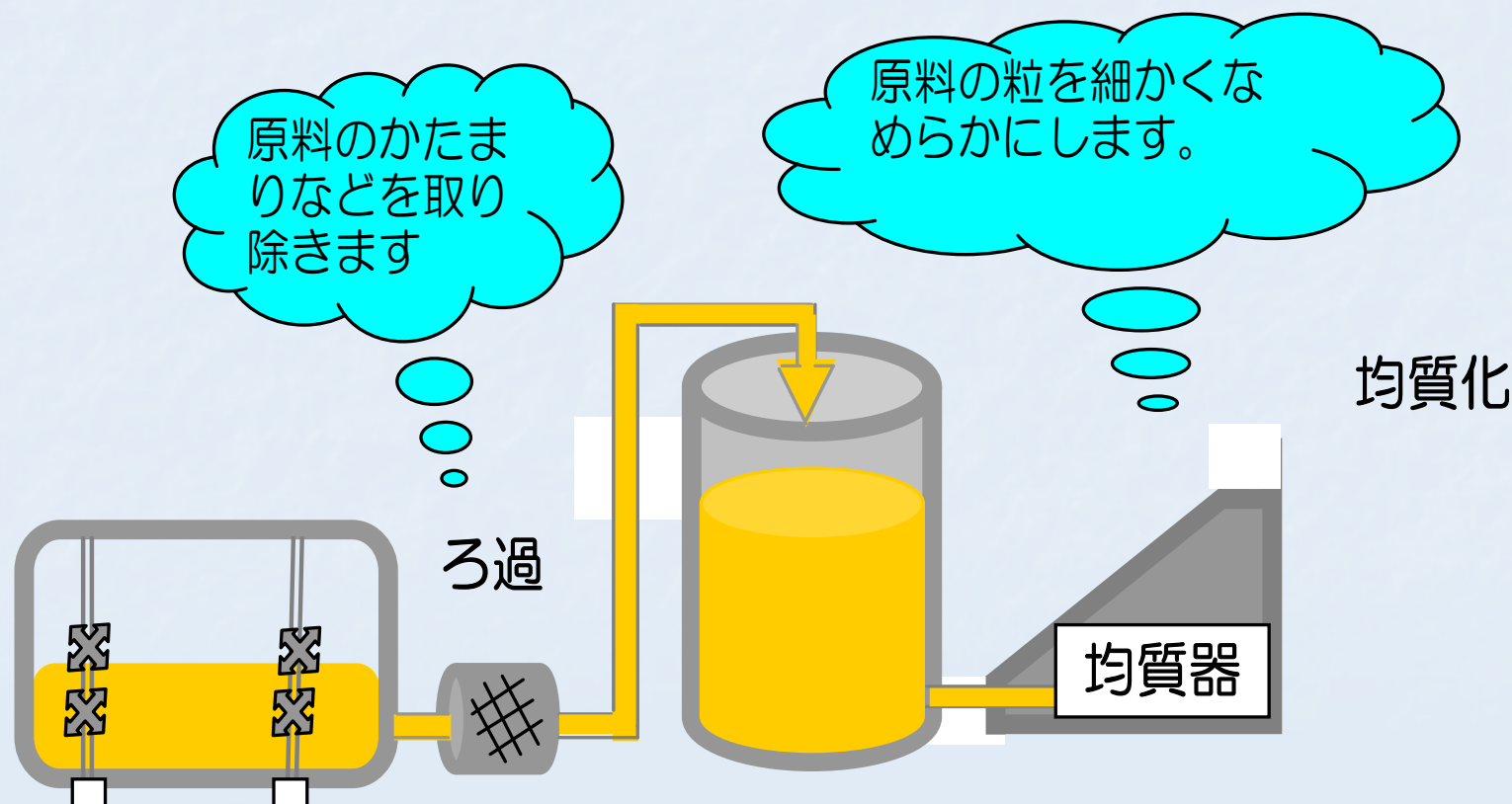


安心・安全なアイスクリームができるまで

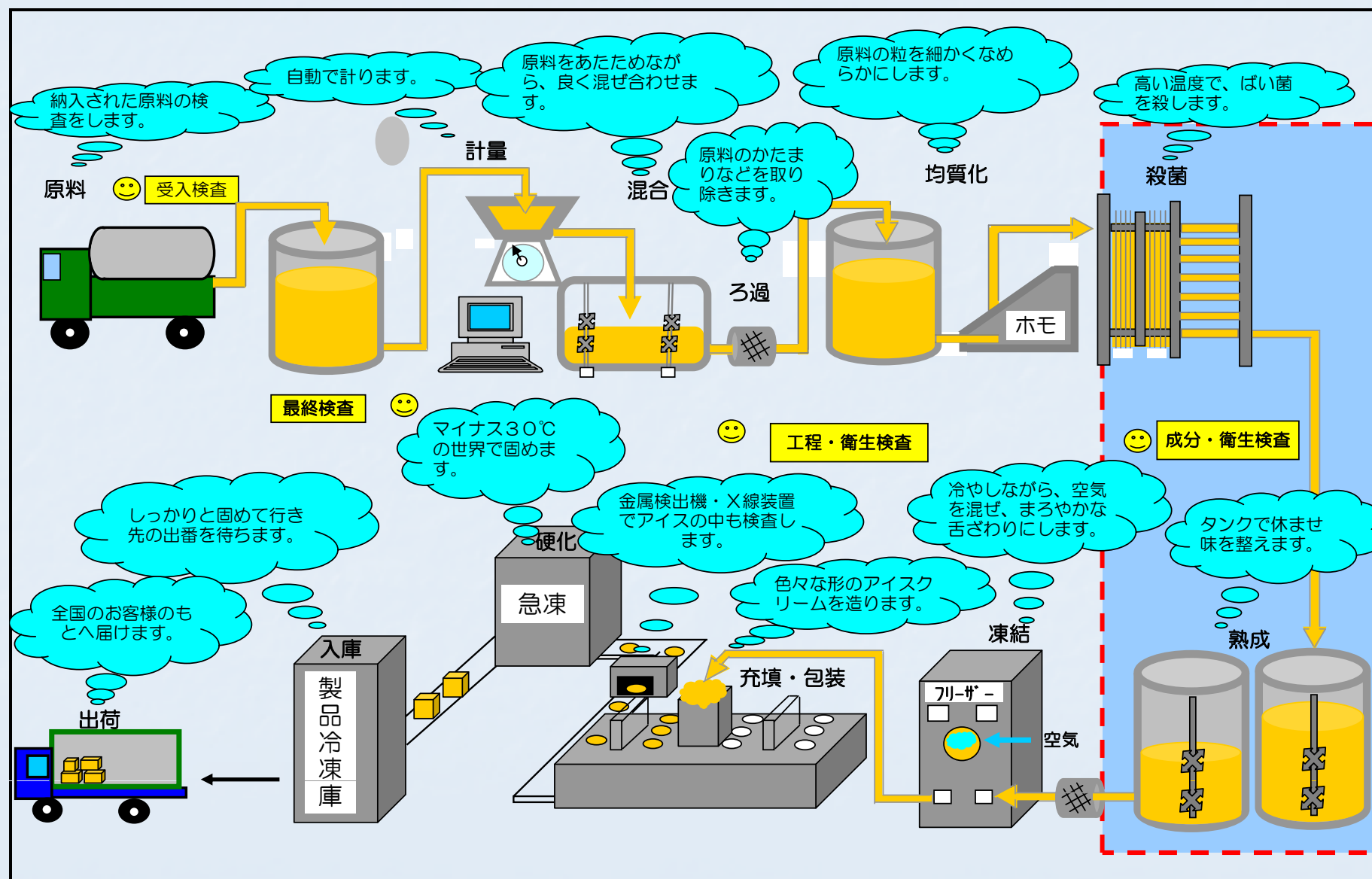


ろ過・均質化

混ぜ合わせた原料に異物が入ってないか、細かい網で取り除きます。そのあと均質機に通し原料の粒を細かくし、同じ大きさにします。



安心・安全なアイスクリームができるまで



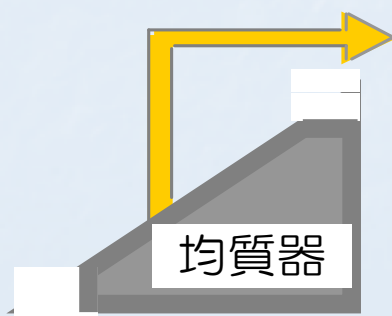
殺菌・熟成

アイスクリームミックスにいるかもしれない
悪いばい菌を、高い温度でやっつけ、冷たく
ひやしてタンクにためて、味を整えます。



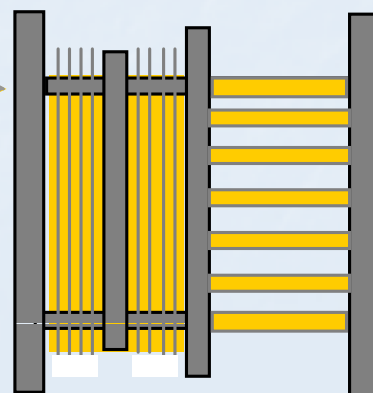
成分・衛生検査

均質化



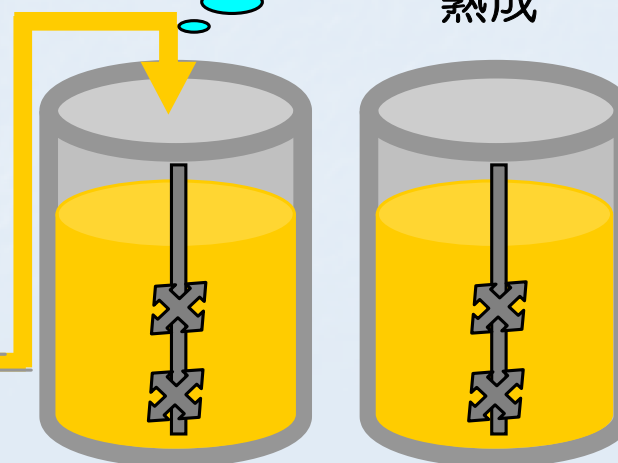
殺菌

高い温度で、ばい菌
を殺します。



タンクで休ませ味
を整えます。

熟成





成分・衛生検査

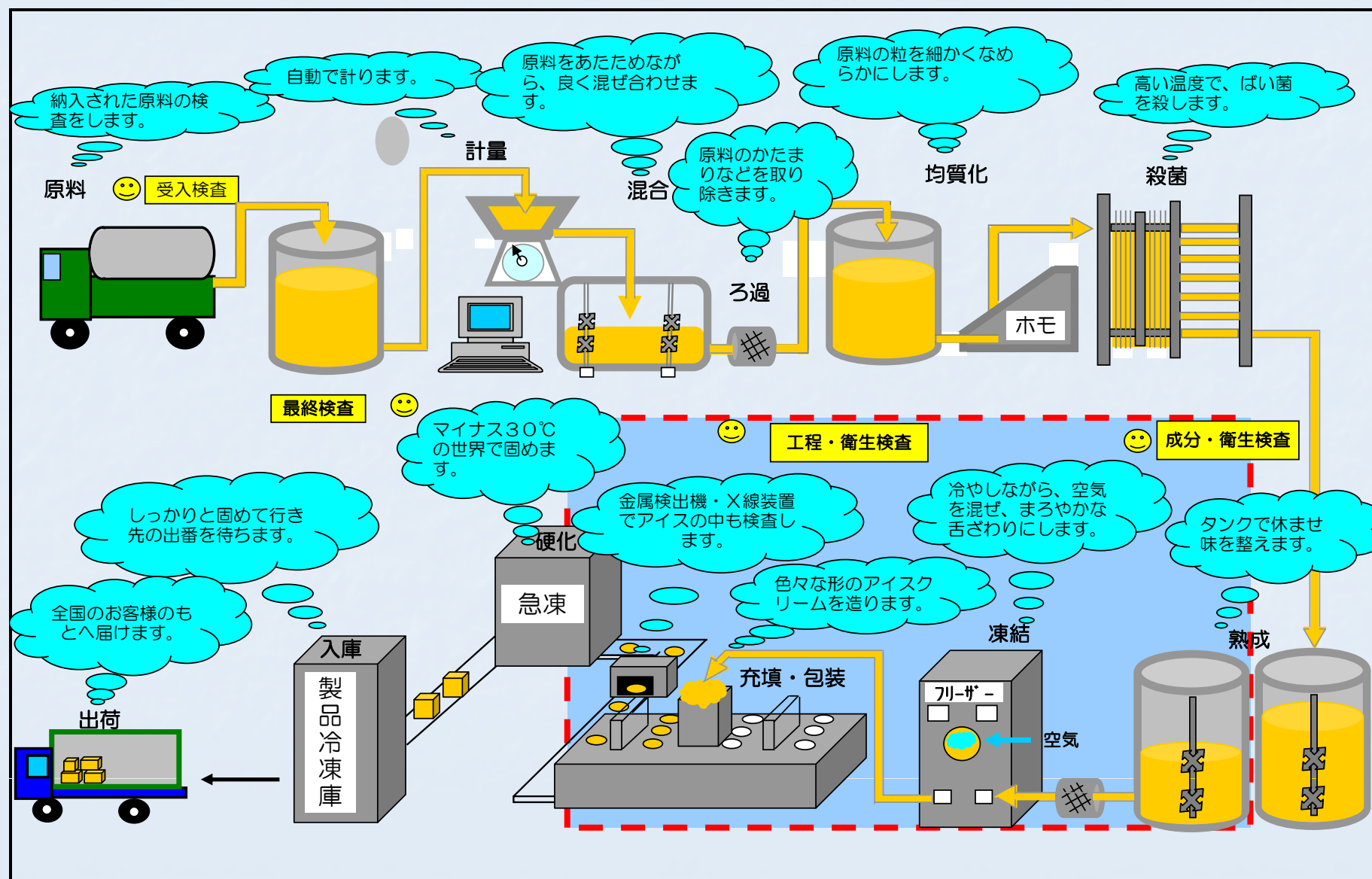
成分検査：

出来上がったアイスクリームミックスに、決められた原料がきちんと入っているか、いつもと味・色などが同じか、成分検査を行います。

衛生検査：

出来上がったアイスクリームミックスの中に、悪いばい菌がないかを、検査します。

安心・安全なアイスクリームができるまで

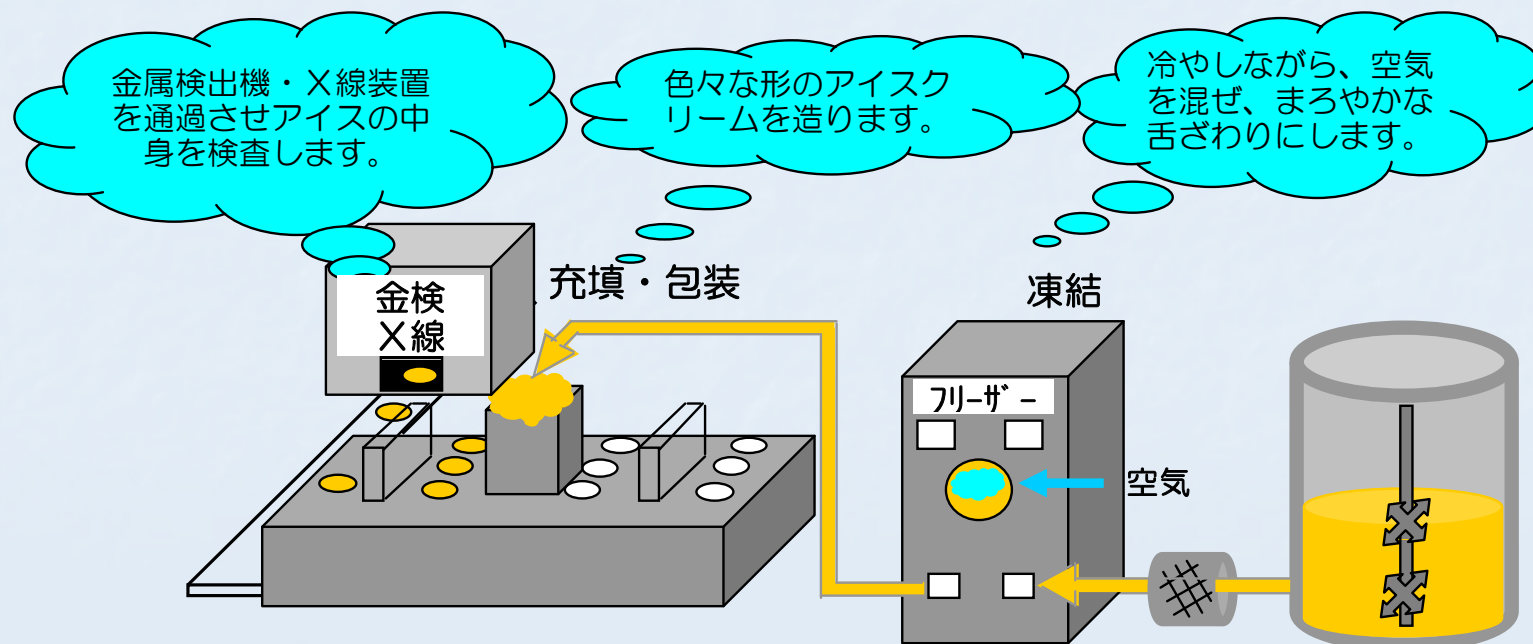


凍結・じゅうてん

フリーザーという機械で空気を入れながら冷やし、おいしいアイスクリームを造ります。その後、色々な形、色々な容器に入れてロッテのアイスクリームになります。



工程・衛生検査





工程・衛生検査

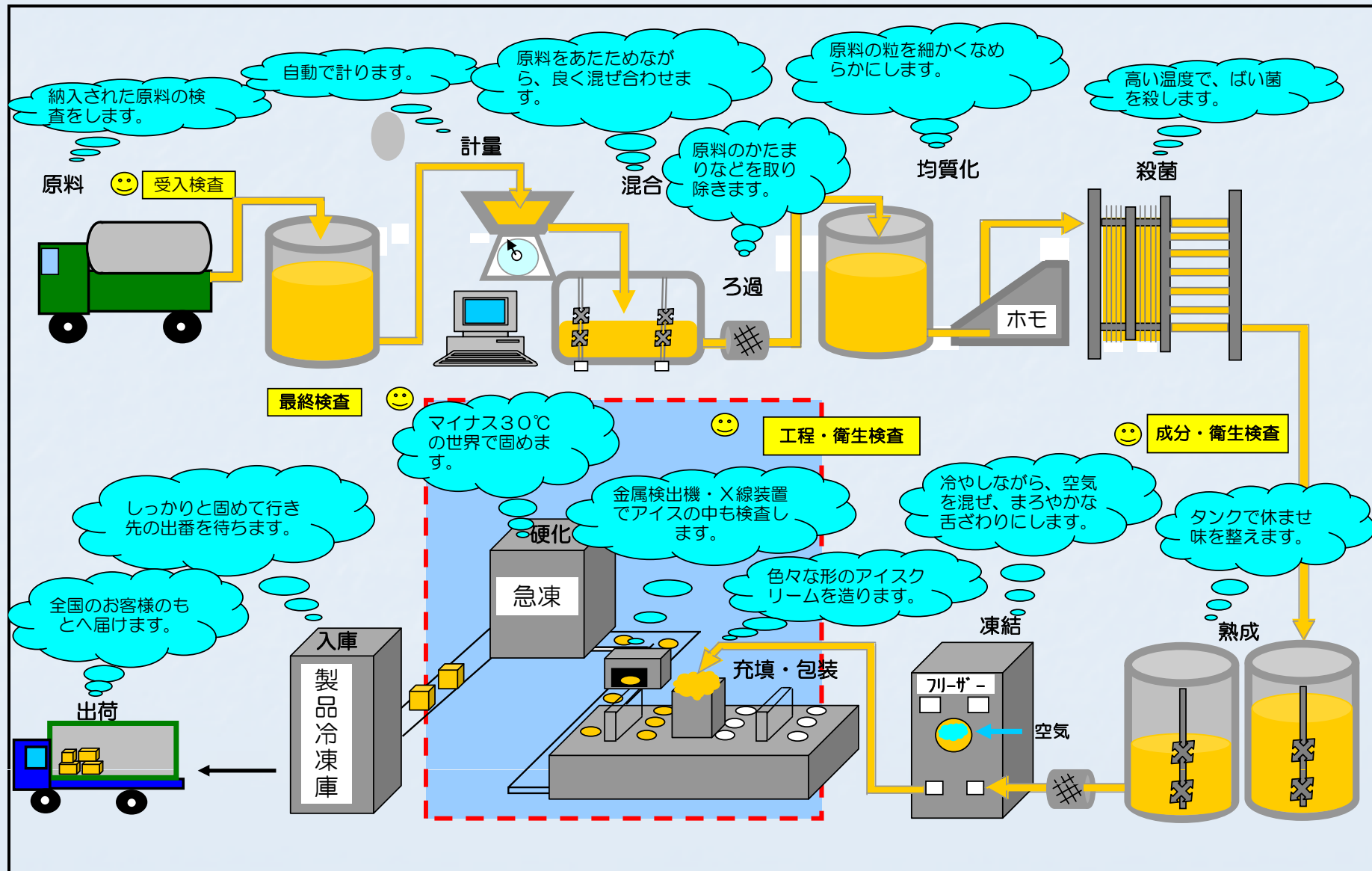
工程検査：

アイスクリームが決められた容器に、決められた量が正しく入っているか？アイスの中に異物が入っていないか？の検査を行います。

衛生検査：

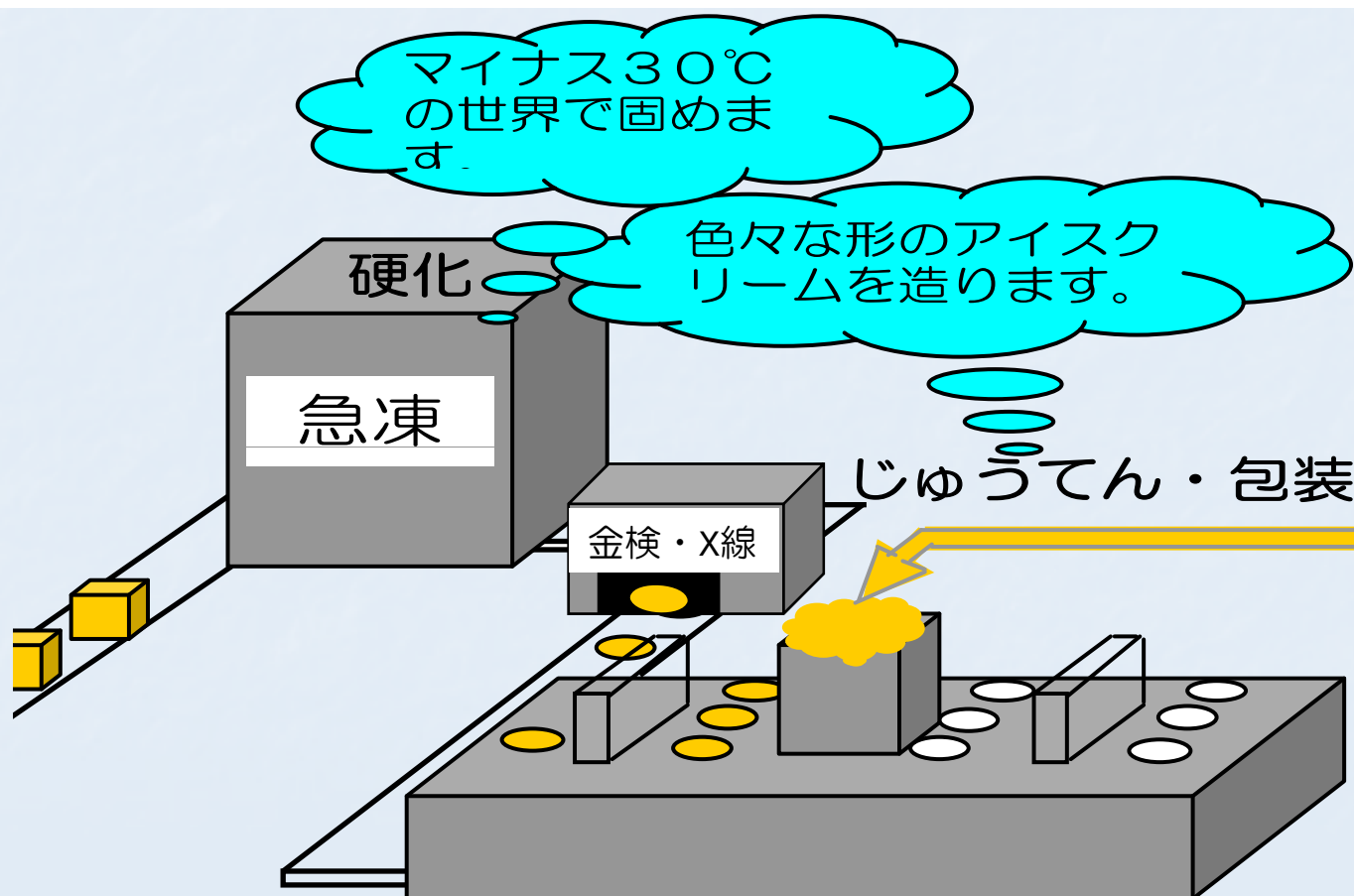
いろいろな形になったアイスクリームの中に、悪いばい菌がないかを、検査します。

安心・安全なアイスクリームができるまで

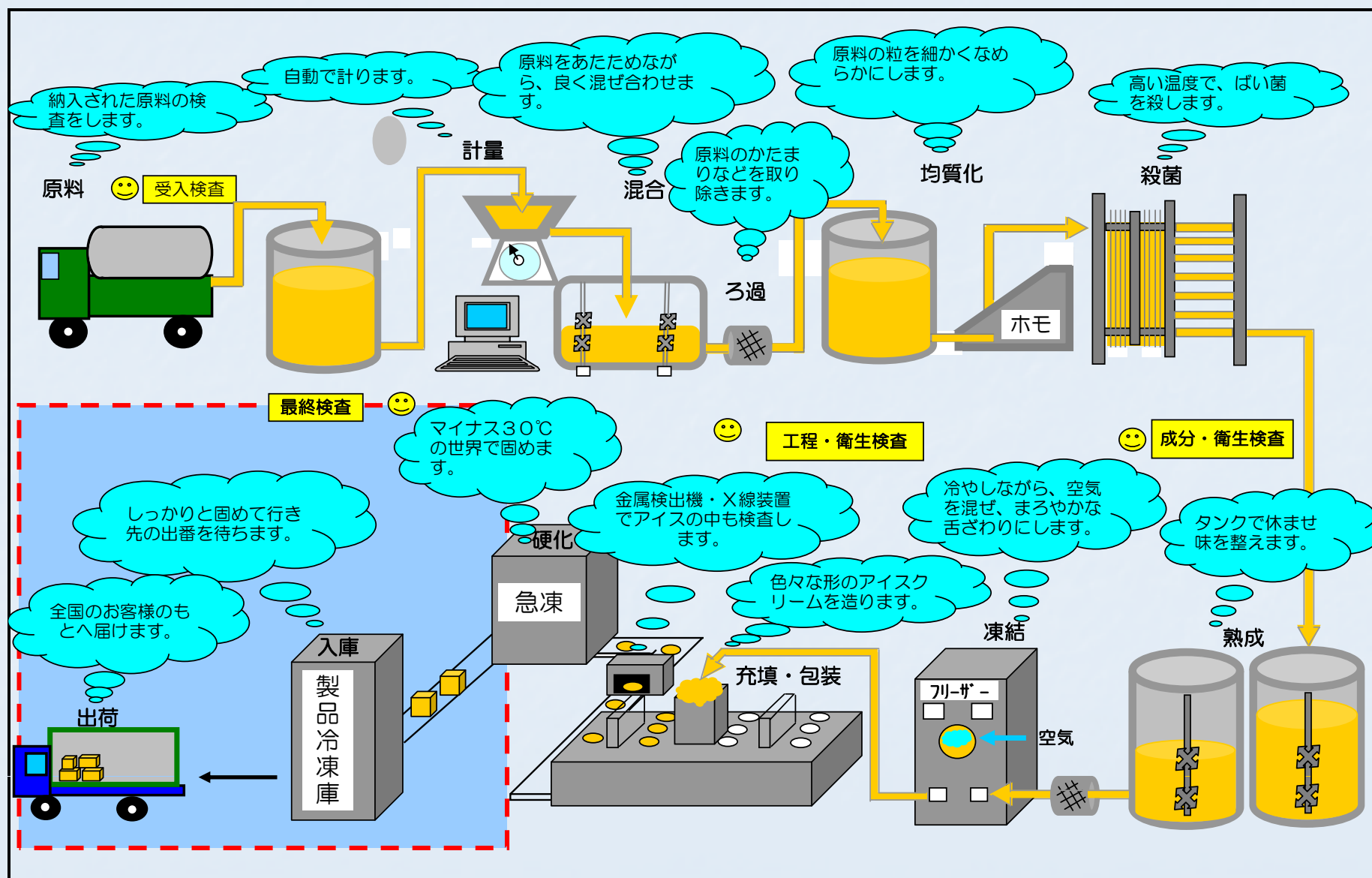


硬化（こうか）

容器につめたアイスクリームを、 -30°C の部屋を通過させ、急いで固めたあと、ダンボールに入れます。

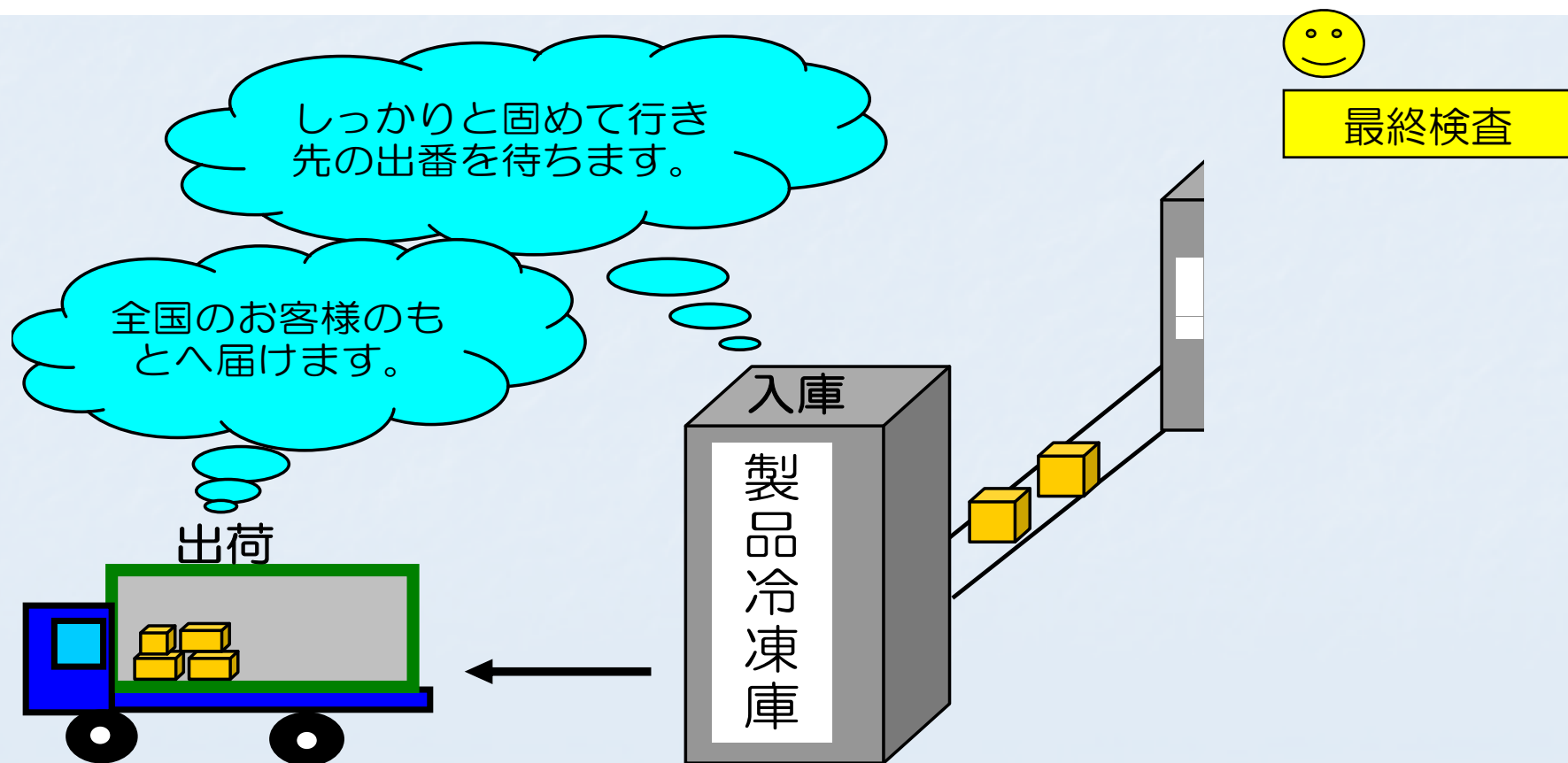


安心・安全なアイスクリームができるまで



入庫・出荷

ダンボールにつめたアイスクリームを2日間以上 -30°C の製品倉庫でしっかり固め、検査に合格したアイスクリームを全国のお客様にお届けします。





最終検査

最終検査：

最後にもう一度、アイスクリームが決められた容器に、決められた形で、決められた量が正しく入っているか、また、味・色がいつもと同じか最終検査を行います。

また、アイスクリームの中に、悪いばい菌がないかを検査し、安心・安全な合格品を全国のお客様へお届けします。

ロッテの工場は、HACCP・ISOという道具（システム）を使って、安全・安心でいつも同じおいしいアイスクリームを造っています。

HACCPとは

体に悪いアイスクリームができないように、危ないところを先まわりし見はりを行い、安心・安全なアイスクリームが出来上がる仕組みです。

ISO9001とは

「いつも良い製品を作り出すために、
どうすれば良いかを、考えながら“仕
組み”を整えていきます」

ISO14001とは

「アイスクリーム作るさいに、電気や水
やエネルギー等のムダ使いをなくし、ゴ
ミやハイキ物をリサイクルする“仕組
み”で地球にやさしい工場を目指しま
す」

皆さん、静かにお話を聞いてくれて、ありがとう！

お口の恋人
LOTTE

www.lotte.co.jp
LOTTE KUALA LUMPUR
ロッテは、コアラ基金を
応援しています。

夏だけのバニラアイス味！

LOTTE
コアラマーチ
高原のバニラアイス
New
高原のバニラアイス

コアラマーチ
チョコレート いちご＆ミルク
コアラのマーチ
lotte.co.jp