

おいしさの中に夢と楽しさを込めて。

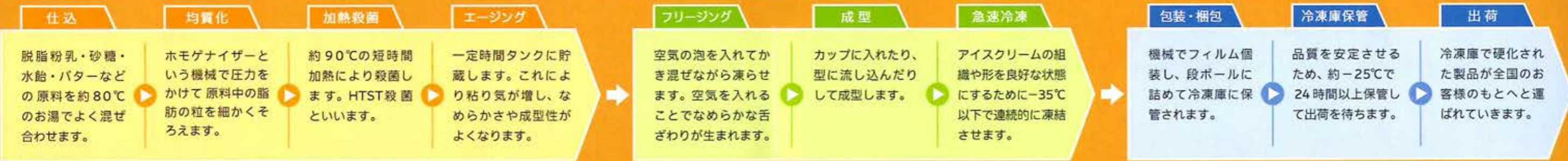
アイスの大定番「森永チョコモナカジャンボ」をはじめ、森永製菓ブランドのアイスクリームのおいしさは、私たちのこの工場で作られています。自動化・省力化が進んだ最先端の生産ラインで人気の製品を次々に生産し、夢と楽しさを込めて、日々お客様のもとへお届けしています。

300種類以上の原料をバーコードで徹底管理！

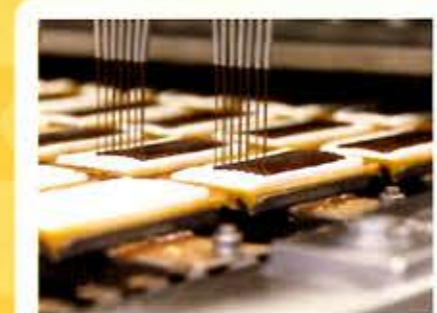
トレーサビリティシステム

当社の仕込工程では300種類以上の原料を扱っていますが、その一つひとつをバーコードで徹底管理することにより配合ミスを防いでいます。また、このシステムを活用し、確実に正しい作業を行うことにより、アレルギー物混入による事故の防止も行っています。その他に、このシステムは、どの原料がどの製品に使われたのかを追跡するロットトレース機能も備えており、安全安心の確保を確実に実行しています。

アイスクリームの製造工程



ANGEL



成型の工程にチョコモナカジャンボのおいしさの大事なポイントがあります。それは、モナカいっぱいクリームを充填する満量充填です。モナカとクリームの絶妙なバランスは、こうして生み出されているのです。

HACCPに沿った品質管理
「HACCP」に沿った管理を行うことによって製品の品質を保証しています。品質検査グループでは日々、原料、工程サンプル、最終製品などについて「大腸菌群」や「一般生菌数」などの菌検査や、水分・脂肪分などの成分検査を行うほか、多岐にわたる検査を実施し、製品の安全性や品質の確保に努めています。不都合品をつくらない、工場から出さないように万全の体制を整えています。



続々とチョコモナカジャンボが流れていきます。1日の最大生産量はなんとおよそ80万個。バリバリのモナカは、とても繊細。モナカが割れたりしないように丁寧に一箱一箱、人の手で詰めていきます。



DESSERT
チョコモナカジャンボ