



キューピーマヨネーズの製造方法

1 原料到着

マヨネーズの原料が工場に納品されます。

1. 卵黄：全国の指定農場から入荷した鮮度の高い卵の卵黄を使用
2. 酢：リンゴやモルト（麦芽）を使用した専用の酢をグループ会社で製造
3. 植物油：調達先からあらかじめサンプルを取り寄せ、検査を行って、合格した原料だけを受け入れる

→「良い商品は良い原料からしか生まれない」の信念



2 割卵

1 分間に 600 個の卵を割る自社開発の割卵機で卵黄と卵白に分けます。

●二時間ごとに割卵機を止め洗浄し、一日の終業時には部品をはずして分解洗浄を行うことで工場の衛生状態を管理しています

3 調合

ろ過機で卵黄のみになると加熱殺菌され貯蔵タンクへ送られます。

その後、調合タンクへ送られ酢・調味料が加えられて、酸化しないよう真空のミキサーのなかで植物油と混ぜます。

※普通、油と酢は混ざりませんが、卵黄が両方をむすびつけてくれるので、混ざります。これを「乳化」といいます。

4 口部カット

ボトルは密封状態で入荷され、細かい切りくずがボトルの中におちないように、充てんの直前に逆さにして口部をカットします。

※ボトルは多層構造のものをを使い酸素をシャットアウトし長くおいしく食べられるようにしています。



5 充てん

マヨネーズをボトルに充てんします。

6 キャップじめ

ボトルの口部に残った空気を窒素にかえてキャップをしめます。

マヨネーズの風味を悪くする酸素を追い出し、ひと口目からおいしさをキープします。



7 包装・箱詰め

できあがった商品を袋に入れ包装し、ロボットが箱詰めします。

8 出荷

トラックに積み出荷します。

↓

皆さんの食卓へ

