

チョコレート製造工程

1. 原料の受け入れ

カカオ豆は世界各国から発酵、乾燥させたあと袋に詰められて工場に運ばれてくる。

2. 豆の選別

クリーナーという機械で悪い豆やゴミを取り除き良い豆を選ぶ。

3. ロースト

ロースターという機械でカカオ豆をロースト（炒める）し、熱を加えることでカカオ独特の香りと風味を引き出す。

4. 皮を取り除く

クラッシャーという機械でカカオ豆を砕き、ウィノワという機械で皮などを取り除きカカオニブと呼ばれる中心部分を出す。

5. すりつぶす

グライNDERという機械でカカオニブをすりつぶし、カカオマスというペースト状にする。

6. 混ぜる

ミキサーで、カカオマス、ココアバター、砂糖、ミルクなどの乳製品を混ぜる。

7. 細かくする

レファイナーという機械でチョコレートをロールにかけ、なめらかにする。

8. 練りあげる

コンチェという機械で時間をかけて練りあげ、チョコレートの香りが生まれる。

9. 温度調整(テンパリング)

テンパリングマシンという機械で温度を調節し、口どけのいいチョコレートにする。

10. 型に流し込む

デポジッターという機械で型に流し込む。

11. 冷やす

冷却コンベアに型をのセクーラーで冷やして固める。

12. 型抜き

冷やし終わったら、デモルダーという機械で型をたたいて型からはずす。

13. 検査・包装

厳しく検査し、検査に合格したチョコレートをきれいに包装する。