



2/24(火)

参加者 10名

巽製粉(株)パン工場 見て来たでー



工場に入る前には、異物混入と衛生管理のため、髪の毛を隠す帽子、爪のチェック、粘着ローラー、手洗い・アルコール消毒、エアシャワーは基本です。

製造工程

発酵から焼き上げまで
自動化された
生産過程システム



粉の仕込み



ミキシング



一次発酵



成型



分割

きめが細かく歯触りが良い風味豊かなパン作り

二次発酵



焼成



組合員
さんの
感想



- 身近に手に触れ、匂いを嗅ぎ、スタッフさんからの話を聞きながら見学できた。
- 焼きたてのパンも試食でき、パンの知識の勉強にもなった。
- 本当に時間をかけて真剣にいていねいに接していただき、パンの生産過程を目で肌で試食で体験できた。

