



業務用サンプルのご案内 | 栗ペーストのご紹介 | 球磨栗本舗とは | 個人向けのご注文はこちら | 業務用のご注文はこちら | お問い合わせ

栗ペーストが  
美味しい理由

安心・安全に  
ついて

加工技術に  
ついて

販売実績の  
ご紹介

- 球磨栗本舗とは
- 球磨栗ペーストスイーツレシピ
- 特定原材料に該当する表記
- プライバシーポリシー
- サイトマップ

商品カテゴリ

栗ペースト(3)

現在のカゴの中

商品数: 0点

合計: 0円

カゴの中を見る

お問い合わせは  
こちらからどうぞ

TEL. 0966-43-7008  
FAX. 0966-43-2673

メールでのお問い合わせ



## 加工技術について

### 加工技術 製造工程と美味しい理由

球磨栗本舗の栗ペーストが美味しい理由は、その製造工程と加工技術にありました。

#### 1 原料栗受け入れ



### だから美味しい「球磨栗」のポイント

#### ポイント ①

- ・1年間生産者の方が丹精込めて作られた栗は、一度家庭で選別を行います。
- ・生栗、惣栗果などが除かれ、1日1日保管庫で保管された栗は出荷される前、もう一度家庭にて再度選別が行われた後、JA(生栗産地)で生栗、惣栗果、割栗を分別し、品種別、大きさに別て大勢の人の手を経て株式会社クマレイの専用コンテナで高松に運び込まれます。
- ・高品質で大きなサイズ以上の厳選された栗だけが入荷してきます。
- ・JA(生栗産地)の子会社だからこそ出来る原料入荷体制です。
- ・栗は外見では目に留まっていたり、硬い甲羅みたいな皮で包まれて強そうに見えますが、とてもデリケートで、高温や乾燥することも弱く痛みがとて早いのが特徴ですので業務野菜と同じ感覚で早く、丁寧に取扱います。

#### 2 洗浄と比重選別



#### ポイント ②

- ・工場に持ち込まれた栗は、水道水で洗浄されることで栗の表面にある毛みたいな粉を除去し、さらに水槽で比重選別が行われ完全にゴミを除去し、原料ゴミは使用しません。
- ・水選別を行うことでさらに厳選された栗だけが原料として使用されます。

#### 3 スチームボイル



#### 4 半割り



#### 5 半割り後選別





### ポイント 3

- ・高圧コンテナ（100℃以上）で菓を一列に蒸し揚げます。（スチームボイル）。お湯で炊くと旨味や香りが溶け出しますのでスチームボイルした方が、風味、旨味を極限まで残した高品質の商品を作る事が出来ます。
- ・蒸上がった菓は、衛生的な工場で常温（半静冷）に入れられカットされます。半静冷された菓は、更に作業員の厳しい目視検査が行われ、色の悪、中など原料基準に満たない原料は取り除かれ廃棄されます。
- ・更に新選素材のみベルトコンベアーで次の工程へ流れます。

### 6 実取り



### 7 実篩（みふるい）



### 8 実取り後選別

### 9 皮篩（かわふるい）



### ポイント 4

- ・これは実取り網にこぼり込まれ、乳皮、沈渣から食される中身だけが、約10mmのペレット状の菓だけが製品コンベアーに出でます。
- ・更に実取りされた原料は、目視による選別で、異物や色臭の悪、物は廃棄され、更に新選されます。

### 10 うらごし（裏ごし前）



### うらごし（裏ごし機2mm）



### うらごし（裏ごし後）



### ポイント 5

- ・実取り網を通過した原料は、攪拌機に裏ごし網にかけられ10mmのペレット状は数回の攪拌を経て、最終的には2mmの細かい粉状になります。
- ・数回の攪拌の工程をすることで、沈渣などの異物が取り除かれるので面倒でも人手操作して攪拌機に小さくした篩で裏ごし工程をします。

### 11 砂糖添加



### 12 攪拌（かくはん）



### 13 金属探知機



### 14 計量・袋詰め



### 15 真空シール



### ポイント 6

- ・2mmの粒状の原料は、120kg~200kg単位で大型の攪拌機で上質のグラニュー糖と入念に攪拌され、栗本来の糖分と糖まっ、糖度調整され、まろやかな味わいの上質な栗ペーストになります。
- ・業務用で年間仕量が多い場合は、お客様の積込に加工することも可能ですので早めにご相談ください。
- ※100kgあった栗原料は、輸入・選別作業により50kg程度の製品となります。
- ・まろやかなペーストは、異物検査(全糖検知機)が行われ製品ごとの計量が行われ、アルミの包材に入れられ真空包装されます。

## 16 ボイル殺菌



### ポイント 7

・レトルト包装された栗ペーストは、一定の温度と時間でボイルされ殺菌処理されます。ボイルの温度や時間を間違えると、栗本来の色や風味、旨味が変化します。蓄積されたデータと職人の卓越した技が要求されます。

## 17 冷却



### ポイント 8

・殺菌された高温の栗は、一気に低温の冷水で栗パックの中の温度をさげ品質を維持させます。

## 18 急速凍結



### ポイント 9

・対応冷凍容器に押し替えられ-30℃の急速冷凍庫で一列に凍結させます。急速冷凍することで、結晶破壊が少なくなり解凍後も凍結前の状態で品質が保たれています。

## 19 箱詰め → 20 保管

### ポイント 10

・急速冷凍された商品は、ダンボールケースに詰められ-20℃の保管庫で保管され、お客様が御使用される日に合わせて冷凍輸送されお客様へ届けられます。  
 球磨栗本舗では、年中ご注文いただけます。



厳しい管理の下、20もの工程を経た「美味しい栗ペースト」を、お客様のもとにお届けいたします。

## 産地直送 球磨栗100% 「球磨栗ペースト」



洋菓子・和菓子・お料理に最適な、球磨栗100%の栗ペーストです。スイーツやお料理にお試しください。お客様のレシピに広がりが生まれます。

お買い求めのお客様は、「お問い合わせフォーム」ボタンからお問い合わせください。

[お問い合わせフォームへ](#)

## 洋菓子店様 和菓子店様 料理店様 **限定**

### サンプル進呈

ご希望のお客様に、球磨栗ペースト100g入りサンプルを差し上げています。下記のフォームから応募ください。

[サンプルに応募する](#)

●お電話でのご注文

●FAXでのご注文

FAX用紙の

TEL.0966-43-7008

FAX.0966-43-2673

FAX用紙の  
ダウンロード

ご注文・お問い合わせは

TEL.0966-43-7008

FAX.0966-43-2673



[↑ ページの先頭へ](#)



株式会社 クマレイ

〒868-0600 熊本県球磨郡湯前町101-1 TEL.0966-43-7008 FAX.0966-43-2673

Copyright (C) 2010 Kumarei. reserved.