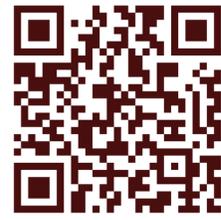


# 井村屋 あずき<sup>®</sup>バーのヒミツ①



バーチャル工場見学

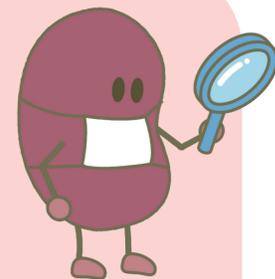
いむらや  
井村屋「あずきバー」の製造工程にちりばめられた  
せいぞうこうてい  
“環境への取り組み”をご紹介します！  
かんきょう と く しょうかい

## あずきの<sup>せんべつ</sup>選別



選別の様子

あんぜん あんしん しょうひん つく  
安全・安心な商品を作るために、  
しゅるい きかい つか  
6種類の機械を使いあずきの  
ひんしつ こま  
品質を細かくチェック！



ひんしつ もんだい わ  
品質に問題がなくても、割れているもの  
いろ かたち わる きかくがい と  
や色・形の悪い“規格外あずき”は取りのぞき、  
なま かこう せいひんりよう  
生あんに加工して製品利用しています。

規格外あずき

やく  
約2%



やく  
約98%

あずきを<sup>た</sup>炊く

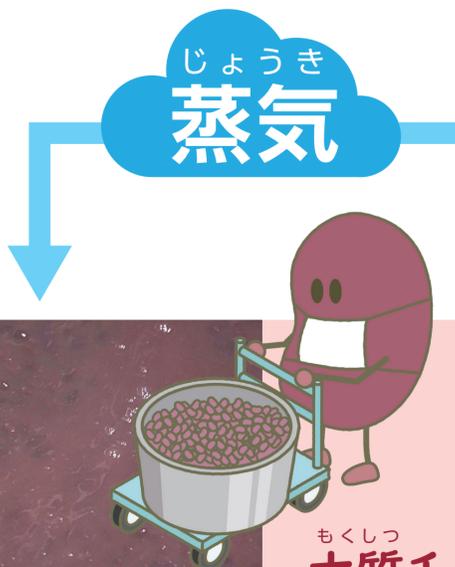
あずきを煮て、皮を取り除いて  
作る「あんこ」のもとを「生あん」  
と呼ぶんだ！  
こしあんなどの原料になるよ！



井村屋キャラクター  
アズキキング



じょうき  
蒸気



もくしつ ねんりよう しょう  
木質チップを燃料に使用する  
“バイオマスボイラ”で作った蒸気も使用し、  
あずきを炊きます。  
この蒸気は、肉まん・あんまんを蒸す工程  
にも使用しています。

つぎのパネルへ