

ジュース学校

2学期 工場見学

今日は順造選ジュースがどのような工程を経て作られているのか、工場見学しましょう！単に果物や野菜を搾って詰めるとは言え、たくさんの過程や人の力によって一本のジュースが出来上がっています。知る前と後では、ジュースの味が一段と美味しく感じられる…かも!!

①瓶の洗浄



ジャブ
ジャブ…

ジュースを詰める前に、リンサーという機械で瓶の内側の洗浄を行っています。瓶はキレイに造られてきたのですが、念のため再度洗浄します。

②ジュースの充填→密封



あちち
ちち----!!

一本ずつ、瓶に加熱処理されたジュースが充填され、その後キャップが締められます。この時の温度は、なんと88度以上!

③冷却



ジュース達、
みんな集合!
シャワーだよ!

はーい!

水を吹きかけながら、高温の瓶を段階的に冷却していきます。

⑥最終チェック



やったー!合格だ!
行ってきまーす!

賞味期限の印字漏れやラベルの不備がないか等最終チェックされ、箱詰め、出荷されていきます。

⑤ラベル貼り付け



シュッ!
シュッ!
シュッ!

目にも
止まらぬ
速さ!

商品のラベルが高速で貼られていきます。1時間で4,000本分ものラベルが貼られます。

④目視検査



蓋はきちんと
密封されて
いるかな

よし!OK!

蓋や瓶に不具合がないか、拡大鏡を使って目視で一本一本チェックしていきます。

完成!!



どうぞ
召し上がれ!

こうして、ようやく
皆様のお手元へ!