

■PB・OEM商品開発のフローチャート

【VF製法を使用した油菓子】



■VF製法を使用した油菓子 商品開発期間

おおよそ 1~4 ヶ月

・全体的な流れは飲料と変わりませんが、VFの工程が入るため機械のタイミング、包材の種類によっては時間のかかり方が変わってきます。

・チャート中におおよその潜在期間を記載していますが、サンプリングの回数やタイミングによって期間は変動します。

※期間はすべていままでの経験からおおよその設定で記載していません。使用する原料の時期などによっても変動があり、納期をお約束するものではありません。ご了承のほどお願い致します。

沖縄特産販売株式会社

菓子製造工程表

VF製法のオニオンチップスができるまで

気圧が低いところではお湯が100℃以下で沸騰する原理を利用し素材が色あせず、味や香り、栄養価が残るフライ製法になります。別名「減圧フライ」・「真空低温フライ」とも言われています。



① 一次加工



一次加工を経て、新鮮な状態で冷凍しフライ工場へ運ばれます。

② フライ前準備



冷凍された原料を解凍して余分な水分を脱水機にかけます。

③



フライ開始



味付け



目視検品

温度・時間を調整しフライ、その後脱脂作業を経て、目視検品します。

⑤ シーラー密閉



窒素充填を経て、シーラー機にて密閉し検品工程へと移ります。

④ 充填→計量



脱脂完了後、味付けし充填し計量し窒素充填へ。

⑥ 金属探知機・品質検査



金属探知機、ウエイトチェッカーにて検品・計量します。

⑦ 最終検査



目視にてしっかりと最終検品後、梱包し出荷へ致します。

⑧ 完成



サクサク食感！美味しいオニオンチップスの出来上がり！！



■VF製法ってそもそも

なに!?

VF製法 = バキュームフライ製法

「真空低温フライ」「減圧フライ」とも言われています

気圧が低いところではお湯が100°C以下で沸騰する原理を利用し素材が色褪せず、味や香り、栄養価が残るフライ製法になります。

高真空下にて、100°C以下のパーム油を熱媒体として食品を乾燥させることで、素材が色褪せず、味や香り、栄養価が残ります。

沖縄県内では、弊社のみが所有する機械であり、（2016年現在）独自のレシピと特殊な脱脂方法で、油臭が少なく、サクサクなチップスを作ることができます。



バキュームフライによる食品の乾燥

食品の見た目を保ちつつ、保存性も良く
栄養価も高い乾燥方法です

●湯戻しをして食べるフリーズドライと違い、そのままでも湯戻しでもおいしく食べられます。食品が持つ味や風味がほとんど損なわれません。

●規格外商品による農作物廃棄の削減など、コスト負担を軽減します。

●保存食・防災食としての利用も注目されています。食品の栄養価が損なわれず長期保存が可能です。

