

「残す」技術、「創り出す」技術を結集

ひじきNO.1

その素晴らしい栄養素、独特の食感。おいしさに加えて、カルシウム、鉄分、食物繊維の豊富さ、ヨードやカリウムといった栄養価があらためて見直されるなど、ひじきの人気も急速に高まっています。「ひじきNO.1」は、山忠を代表する商品です。山忠が独自で開発したノンドリップ蒸煮（じょうしゃ）製法により、昔ながらの製法の良さを活かした最新の設備で、ひじき本来の味わいをたっぷり引き出しました。



生ひじき

ノンドリップ蒸煮製法による
画期的なひじき製造ライン



産地にて採取・天日乾燥
3月～5月にかけて収穫し、そのまま浜辺で天日
干しが行われます。



1 保管

1年分の原草を日光の当たらない保管
庫で大切に保管し、少しずつ使用して
いきます。



2 浸漬・洗浄

ひじきをしっかりと水戻しし、余分な塩・
ゴミや汚れなどを落とすために行います。



3 蒸煮（じょうしゃ） （ノンドリップ蒸煮製法）

山忠が独自で開発したノンドリップ蒸煮
製法は、長時間の加熱や圧力によって加
わっていたダメージや冷却時に菌が増
殖しやすいという従来法の欠点を徹底
的に補った画期的な製法。みずみずしい
食感とひじきの本当のおいしさを保つこ
とに成功しました。
（特許取得 第3244686号）



4 乾燥

蒸煮されたひじきを、2台の乾燥機で
しっかりと乾燥させます。



5 必要に応じて 殺菌

真空蒸気殺菌方式。



6 機械選別

〈シフター（ふるい）〉
〈風力比重選別〉
〈電気吸引選別〉
〈色彩選別〉
〈落下式、ベルト式〉
〈CCDカメラ選別〉など
あらゆる異物を取り除く
ためのさまざまな選別
方法を用います。



長ひじき選別ライン

7 目視選別

機械選別の状況チェック
も含めて、熟練者が目視
で異物除去を行います。



米ひじき選別ライン

8 金属検出

金属検出機にて金属異物を除去します。



9 抜きとり検査・サンプリング

定期的にサンプルを取って各種検査を行い、ひじきの状態をチェック
します。

10 計量・包装

確実に、そして安全に。計量も包装も、その作業
のたびごとに入念なチェックを繰り返し行いま
す。賞味期限の印字も行います。



米ひじき（芽ひじき）

11 梱包・出荷

安全にしかも効率よく、確かな商品を少しでも早くお
客様のもとへお届けするために、最後まで一つつ
の作業を丁寧に行い、商品が完成、出荷されます。



長ひじき

海藻をおいしく安全に食べて
いただくための製造ライン

わかめ・ 彩り海藻 製造ライン

1 洗浄・脱水（わかめ・彩り海藻）

汚れを落とし、自然の色や美しさを引き出すととも
に、塩分調整を行うための洗浄を行います。



2 乾燥（わかめ）

わかめのおいしさを残すために乾燥作業が行
われます。乾燥させることで日持ちも良くなり、
水に戻すといつでも新鮮な海藻のおいしさを
味わうことができます。



3 選別（わかめ）

リバーパーク犬飼工場
のわかめ選別ラインへ。



わかめ

2 乾燥（彩り海藻）

海藻のおいしさを残すために乾燥作業が行
われます。乾燥させることで日持ちも良くなり、
水に戻すといつでも新鮮な海藻のおいしさを
味わうことができます。



3 機械選別 （彩り海藻）

〈風力比重選別〉
〈電気吸引選別〉に
かけます。



海藻サラダ



4 目視選別（彩り海藻）

海藻ごとにラインを分けて行います。色鮮やかできれい
な海藻をお届けするために、色の限度見本や異物の見
本を利用して、異物のほか、色の悪いものなども手作業
で取り除いていきます。



5 ブレンド

ラインごとに分けて選別された海藻を、決められた配合
で片寄りのないように、人の手によって丁寧に確実にブ
レンドしていきます。



6 計量・包装・梱包・出荷

小袋は自動包装機で包装します。賞味期限が印字され、
重量や金属チェックを行って品質に誤りがないか確かめ
た後、梱包し、出荷されます。

**調味加工品
製造ライン**

調味加工品製造ラインは、
(ソフトタイプ)
(レトルト)
(プチマリン)と、
大きく分けて3つの加工ラインが
あります。

ソフトタイプ



1 調味浸漬
ニーダーを使って、湯戻しから水きり、脱水作業、調味料の混合と加熱処理などを一貫して行います。



2 乾燥
乾燥機の熱風を利用しながら短時間でしかもふっくらと乾燥させます。

3 熟成
冷蔵庫の中でわかせることで余熱がとれ、味が均一化しバランスがよくなります。



4 計量・包装
熟成された原料を、自動で計量・包装を行い、重量チェックをします。賞味期限もここで印字します。

5 梱包・出荷
最後に箱詰めを行った後、出荷されます。

レトルト



1 調味浸漬
ニーダーを使って、湯戻しから水きり、脱水作業、調味料の混合と加熱処理などを一貫して行います。



2 真空包装
賞味期限を印字しながら、袋の内部を真空にする専用の包装機で自動包装を行い、重量や金属のチェックをします。



3 殺菌
レトルト殺菌機を使用し、商品によって温度を変え、加圧加熱殺菌を行います。

4 梱包・出荷
最後に箱詰めを行った後、出荷されます。

プチマリンとは?

海藻の抽出物である「アルギン酸」からつくられた、全く新しい商品です。ワカメや昆布等の海藻類に含まれている、ヌルヌルしたためりの正体こそ「アルギン酸」であり、食物繊維の一種です。これまでにないプチプチシャキシャキとした食感がくせになる低カロリー食品です。

1 混合
原料を混合します。

2 形成・裁断
麺状に形成し、食べやすい大きさに裁断を行います。



3 計量・包装・殺菌
プチマリン専用の包装機で自動計量・包装を行い、賞味期限の印字と重量や金属のチェックをし、殺菌します。

4 梱包・出荷
箱詰め後、冷蔵にて出荷されます。

**リバーパーク
犬飼工場**

東日本大震災を機に、大分県佐伯市の沿岸部にある本社工場と生産体制のリスク分散を図るため、また、さらなる生産能力の増強のため、大分県豊後大野市犬飼町に新工場を立地しました。安心・安全な商品をいつでもお客様にお届けするために。



●ひじき選別ライン



1 機械選別
<マグネットコンベア>
<シフター(ふるい)>
<風力比重選別>
<CCDカメラ選別>
<電気吸引選別>など
あらゆる異物を取り除くための
さまざまな選別方法を用います。



2 目視選別
機械選別の状況チェックも含めて、熟練者が目視で異物除去を行います。

3 金属検出
金属検出機にて金属異物を除去します。

4 計量・包装
確実に、そして安全に。計量も包装も、その作業のたびごとに入念なチェックを繰り返して行います。

5 梱包・出荷
安全にしかも効率よく、確かな商品を少しでも早くお客様のもとへお届けするために、最後まで一つ一つの作業を丁寧に行い、商品が完成、出荷されます。

●わかめ選別ライン



1 機械選別
<マグネットコンベア>
<シフター(ふるい)>
<風力比重選別>
<電気吸引選別>
<色彩選別(落下式)>など
あらゆる異物を取り除くための
さまざまな選別方法を用います。



2 目視選別
機械選別の状況チェックも含めて、熟練者が目視で異物除去を行います。

3 金属検出
金属検出機にて金属異物を除去します。

4 計量・包装
確実に、そして安全に。計量も包装も、その作業のたびごとに入念なチェックを繰り返して行います。

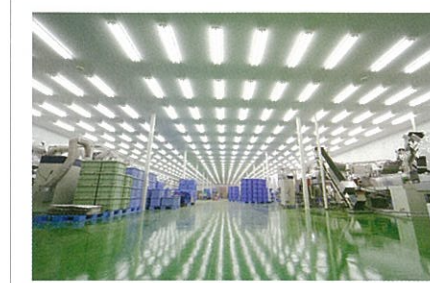
5 梱包・出荷
安全にしかも効率よく、確かな商品を少しでも早くお客様のもとへお届けするために、最後まで一つ一つの作業を丁寧に行い、商品が完成、出荷されます。

●計量・包装ライン



1 計量・包装ライン
自動包装機で包装します。賞味期限が印字され、重量や金属チェックを行って、品質に誤りがないか確かめます。

2 梱包・出荷
安全にしかも効率よく、確かな商品を少しでも早くお客様のもとへお届けするために、最後まで一つ一つの作業を丁寧に行い、商品が完成、出荷されます。



**プチマリン
製造ライン**

