Step Up 点検に行きました！
日東珈琲「牛乳で飲むエスプレッソコーヒー」

生活クラブの消費材は、自主基準に沿って作られています。基準通りに生産されているのか、さらに良いものに出来ないか、組合員が生産者と意見交換し一緒に考えることが出来ます。生活クラブオリジナルの取り組みです。
6/26(金)に日東珈琲(株)の『牛乳で飲むエスプレッソコーヒー』を製造している(株)ジーエスフード和歌山工場(紀の川市)へ組合員３名と職員１名で行ってきました。



特長

① 原料の香りを生かした高圧力抽出（エスプレッソ抽出）
② 原料はコーヒー豆のみ。砂糖は使っていません。パスチャライズド牛乳のもつ甘みを感じる消費材。アレンジ自由自在！おうちカフェが楽しめます♡
③ 環境に配慮した紙容器。容器内のコーヒーが光の影響を受けにくい。冷蔵庫内で横倒ししても転がらず保管可能。

原材料

原料のコーヒー生豆は日東珈琲(株)が厳選したエスプレッソに適した豆を、グアテマラ、エチオピア(有機 JAS 認証)、ブルンジ、ウガンダの４カ国から直接輸入しています。グアテマラへは定期的に訪問して生産者と交流しています。輸入した生豆は日東珈琲㈱千葉工場で深く焙煎してからジーエスフード(株)和歌山工場へ運ばれます。

製造工程

高圧力抽出
120℃で圧力をかけて抽出。
エスプレッソ抽出マシン。少量のお湯で短時間で抽出する。コーヒー本来の香りが楽しめる。市販品は抽出後に濃縮したコーヒーが多い。

冷却

純水と調合
純水を使用。砂ろ過、活性炭ろ過→イオン交換をして純粋な H_2O としたもので、不純物を取り除いた純度の高い水。工場内で作っている。安定した抽出ができる。
ろ過やマグネットトラップで異物を除去

殺菌

転倒殺菌
コーヒーが充填されたパックを横倒しにして、液体の温度でパック上部を殺菌する。

冷却
冷やしすぎると結露で段ボールがぬれるため、30～40℃に冷却。適宜、温度確認を行っている。

品質検査
風味や糖度、PH 値などを検査員が検査
前回製造した製品と比較して、データが大きく変わっていないかを確認。

梱包

出荷

