

みらくこうぼう
道の駅奥入瀬 味楽工房に
食品加工室を開設しました
～加工品開発に活用を！～

問とわだ産品販売戦略課 ☎⑤6746

甲道の駅奥入瀬味楽工房 ☎②3101



道の駅奥入瀬 味楽工房

6次産業化※に取り組む農業者などの支援のため、12月1日(金)から、道の駅奥入瀬の味楽工房内に食品加工室を開設しました。

食品加工室では、乾燥野菜・ドライフルーツ、調味料、菓子類などが製造できます。加工に興味をお持ちの人は、気軽にお問い合わせ、ご活用ください。

使用時間 半日を単位として次の時間（12月30日～1月1日を除く）

午前8時30分～午後1時、午後1時～5時30分

使用料 1,270円/半日（光熱水費と設備の使用料を含む）

食品加工施設内の設備概要

※6次産業化とは

生産（1次産業）×食品加工（2次産業）×流通・販売（3次産業）＝6次産業化。

農林漁業者が自分たちの生産物の価値を高め、地域経済を活性化しようという取り組みです。



◀電気乾燥機

乾燥野菜やドライフルーツ、その他さまざまな保存食が製造できます。

また、一度に14kgの食品を乾燥させることができます。

▶ハンマーミル

乾燥機で乾燥させた野菜やフルーツ、豆類などを細かく粉砕しパウダーへと加工できます。



◀ガス式回転釜

たれ、スープなどの製造が可能な150リットルサイズの釜です。

▶コンベクションオーブン

パンやお菓子を焼き上げるオーブンです。庫内は5段になっており、ムラなく均一に焼き上げることができます。



◀多機能フードプロセッサー

刻み、すりおろし、薄切り、細切りなど、食材の粗めの加工、下処理に使えます。



◀ハイスピードプロセッサー

食品をなめらかになるまですりつぶせます。スムージーやポタージュを作るのに適しています。



◀^{じゅうたん}充填機

たれなどを瓶に充填するための機械です。

