



株式会社 福井和郷

フリーズドライ-受託製造（OEM）の紹介

フリーズドライとは・・・

水分を含んだ食品や食品原料をマイナス30℃で急速に凍結し、さらに減圧して真空状態に置き、水分を昇華させて乾燥させる技術。



フリーズドライ食品の特長

①復元性

-乾燥による収縮や亀裂などの形態の変化が少なく、かつ多孔質に乾燥できるため、復元性に優れる

②品質保持効果

-低温・真空下での乾燥のため、ビタミン等の栄養成分や素材の色・風味の変化が少ない

③濃縮効果

-極めて低水分に乾燥させることで、素材の旨味が凝縮される

メリット

①高い調理品質

- ・湯（水）が浸入しやすい多孔質構造のため、復元性や溶解性に優れる
- ・風味が強く残るため、簡便でより高い調理品質を実現可能

②流通のしやすさ

- ・低水分であるため軽量で輸送性が高い
- ・常温で長期保存可能

③新たな食習

- ・生鮮や既存のドライ製品とは異なる食感・味わいを楽しむことができ、新しい食習慣を創造することが可能

当社フリーズドライ受託製造の概要

○最大生産ロット：原料ベース約1,000～1,500kg/回

* 原料によって充填可能量は異なります。

○生産設備：

真空凍結乾燥機（本機：1500L、試験機：5L）
前処理加工機器（フードスライサー4台、フードダイサー、その他専用カット機4台他）、原料洗浄機、ブロアシンク、遠心脱水機、ブランピング槽、連続式ブランピング機、急速凍結機、中間冷凍庫、予備冷凍庫、金属探知機、ヒートシーラー他

○原料調達：

和郷グループの国産・海外産原料の調達ネットワークを活用し、ご要望に合致した加工用食材を見つけることが可能です。

* お客様からの原料支給での加工もお受けしております。



工場外観



FD本機



自社検査室

■工程例



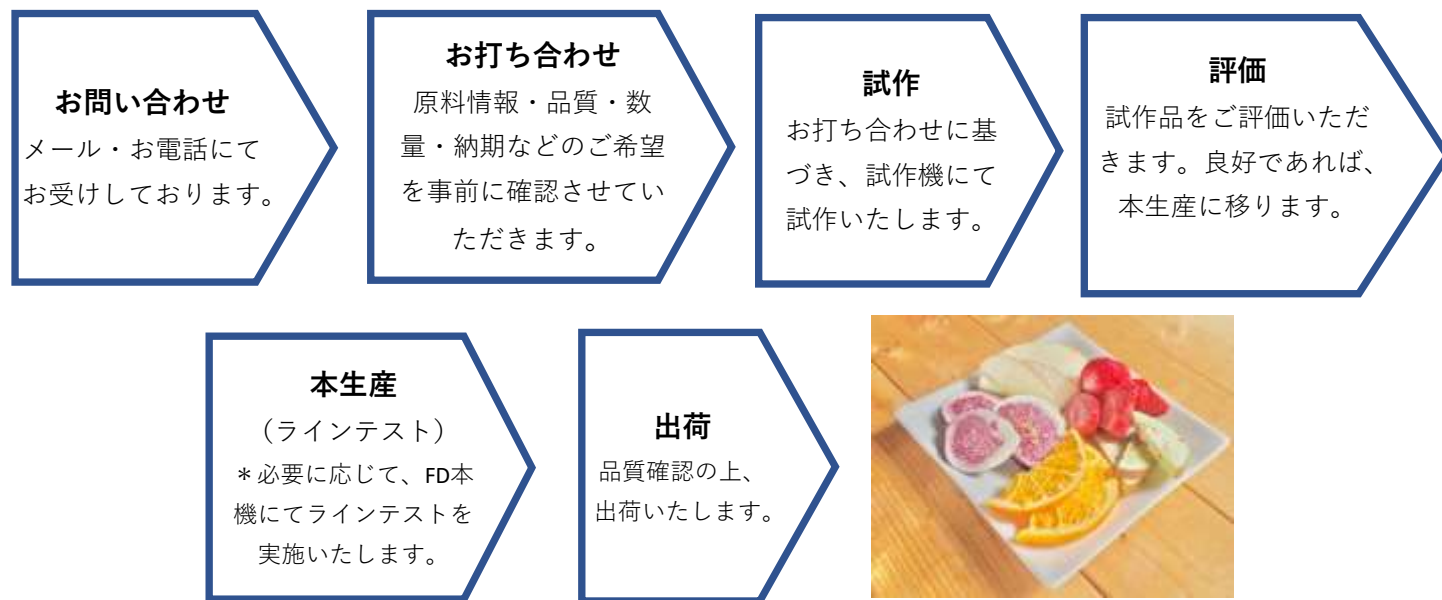
■商品例

■カット例 *カット規格はご要望に応じて対応可能です。

ねぎ しいたけ リンゴ いちじく 短冊切り 輪切り 角切り ダイスカット



○受託生産流れ



■OEM等お問い合わせ先 *試作も随時受け付けております。

TEL : 0770-50-9020 ・ Mail : fd.oem@fk-wagoen.com

HP: <http://www.fukuiwago.com/>

会社名	株式会社 福井和郷	所在地	〒919-2202 福井県大飯郡高浜町安土6-1-6	 
設立	2014/5/12			
資本金	110百万	TEL/FAX	0770-50-9007/0770-50-9009	
主要株主	(株)和郷、凸版印刷(株)	役員	代表取締役会長 木内 博一 代表取締役社長 山崎 裕一	
従業員数	120名(2021年5月現在)			