

岡山県産米粉が出来るまで

①



岡山県の穂場



②



選別・精白された岡山県産米

③



粉碎機部分

④



篩分け(振動篩)

⑤



岡山県産米粉

①

原料のお米について

晴れの国、岡山の美味しいお米を収穫し、
厳重な検査を経て、岡山県産米粉用の玄米として
精米工場へ運ばれていきます。

この原料米が、精米工場では、異物等をさらに
選別して、精白米にしています。

②

原料の搬入

精米工場では、選別・精米されたお米が、製粉工場に
納品されます。製粉工場ではまず、お米を検査し、
異物検査・官能検査・水分検査などを行った後、
製粉していきます。

③

製粉

製粉前に、お米の水分を一定に調整します。
それから、粉碎工程に入っていきます。
粉碎中は空気の流れで粗いもの、細かいものに
分けて、最終的には600メッシュの
非常に細かな米粉に製粉されます。

④

選別

製粉された後、さらに篩い分けを行い、
粒度を整えます。
万が一、金属片が通過しても、9000ガウスの
強力マグネットと金属探知機によって除去・検知し、
絶対に、異物が製品に入らないようにしています。

⑤

袋詰・製品・出荷

最後に、出来上がった製品を抜き取り、
水分、官能検査等を経て、最終チェックを行い、
製品として、出荷していきます。