



レトルトカレーが できるまで



あたた 温めるだけで、^{てがる}手軽においしく^た食べられる「レトルトカレー」は、
どのように^{つく}作られているか知^しっているかな？ レトルトカレー工場を^{こうじょう}
ご案内^{あんない}しながら、おいしさの^{つく}ひみつや^{かた}作り方などを^{しょうかい}紹介するよ。

レトルトカレーが できるまで

1

ソースをつくる



カレーソースの原料は「カレーパウダー」、
「小麦粉」、こむぎこ「食用油脂」しょくようゆしなどです。

まずカレールウ専用の釜で小麦粉やカレーパ
ウダーなどをせんよう食用油脂かまで炒め、こむぎこじっくり焙煎
しょくようゆしします。いた ばいせん



レトルトカレーが できるまで

2

ぐざい じゅんび 具材の準備



ぐざい げんりょう ひとくちだい おお
具材の原料は一口大の大きさにカットされた
ぎゅうにく
「牛肉」、「じゃがいも」、「にんじん」などです。

ぎゅうにく
牛肉・じゃがいも・にんじんは「デジタルスケール」
よ じどうけいりょうき べつべつ けいりょう
と呼ばれる自動計量器で別々に計量してから、3つ
ぐざい しょくぶん お
の具材が1食分ずつ1つのカップに落とされてい
きます。



レトルトカレーが できるまで

3

じゅうてん

充填する



パウチ（容器）に、計量された1食分の具材
とカレーソースを入れ、中の空気を追い出し
てからパウチを閉じてます。



レトルトカレーが できるまで

4

レトルト釜で殺菌



パウチは「レトルト釜」と呼ばれる大きな釜で、熱と圧力をかけて殺菌、最後に冷却されます。



レトルトカレーが できるまで

5

ほうそう さいしゅうけんさ 包装と最終検査



れいきゃく けんさ う
冷却されたレトルトカレーは、検査を受け、
はこづ しょうみきげん いんじ
箱詰めされて、賞味期限が印字されます。
せんけんさ おこな せいひん あんぜんせい
次にX線検査が行われ、製品の安全性を
かくにん
確認しダンボールにつめられていきます。



レトルトカシーが できるまで

6

でんきじそうしゃ はんそう 電気自走車で搬送する



ダンボール詰めが終わり、最終検査に合格
した製品は、出荷前の製品を保管する倉庫
へと運ばれます。



レトルトカレーが できるまで

7

しゅっか 出荷



そうこ はこ せいひん
倉庫へと運ばれた製品は、トラックやコン
テナに積まれ、全国のお客様のもとへ届け
られます。

