

ゆでめんができるまで



収穫

おいしい麺は粉と水が命。最高の粉を精製するために、オニックスは原料の小麦から厳選しています。そして、水は那須連山の大自然に恵まれた那須野ヶ原の地下水を使用しています。



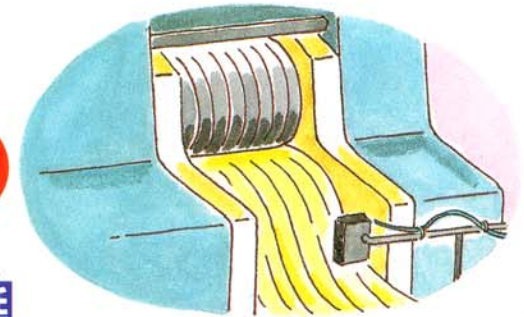
練水・ミキシング

小麦粉を練るための練水に独特の工夫が、粉とミキシングされて、いよいよ麺作りの第一段階です。



圧延

まとめられ、ねかされた原料は、食べやすい薄さまで自動的に延ばされます。



配送



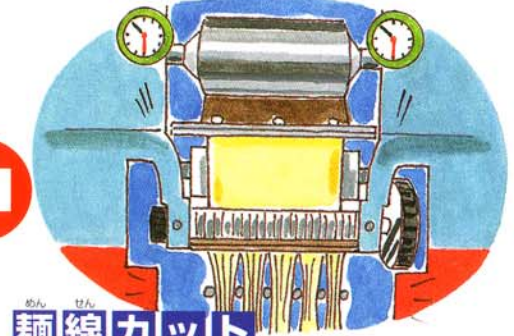
包装

おいしさをそのままに、一食ずつをパック詰め。生ものですから、お早めに召し上がれ。



水洗い・茹で上げ

自動的に温度管理された茹釜に生麺を投入。バスケットで一食ずつ茹で上がった麺は、+1℃の冷水で冷却水洗いされます。



麺線カット

延ばされ広げられた後はカットです。のどごしのよい細さ、食べやすい長さに切りそろえられます。

変わらぬおいしさを保証するオニックスのクリーン思想

おいしさを提供すると同時に、オニックスが大切にしているのは、衛生的な生産環境と品質管理。自動洗浄乾燥手洗器による手・指の洗浄、自動アルコール消毒器による完璧な消毒、エアシャワー室では作業服に付着したホコリなどのシャットアウト。近代設備が安心を保証します。



自動洗浄乾燥手洗器

自動アルコール消毒器

エアシャワー室

