



クオリティ事業記
クオリティ君が行く!!
vol.17

柿の種ができるまで

製造工程

原料受け入れ→原料配合→蒸練→成型→
冷却→切断→ねかせ→乾燥→
焙煎→味付け→仕上げ乾燥

主な工程詳細



米はすべて国内産

使用している米はすべて新潟県、山形県、
福島県、茨城県、兵庫県、長野県、石川県、
北海道などの国内産です。

由来は金型を踏んで
しまったから!?

柿の種を初めて作ったのは、缶に入った柿の種でお馴染みの「浪花屋製菓」です。昔米菓は手作業で薄く、スライスした餅を何枚かに重ね、小判型の金型を使って作っていました。

しかし、浪花屋製菓の創業者がある日その金型を踏んでつぶしてしまいました。元に戻らなく仕方なくそのままの金型で米菓を作ったところ、柿の種に似た米菓ができました。大正13年に柿の種ができました。



豊富な種類の味をご用意しております。
是非お好みの味をみてください。

柿の種活用術

柿の種を少しづぶしてサラダにかけて
クルトン代わりに使用。



その他にも、
柿の種をフードプロセッサーで細かくし、からあげ粉に
つけた素材に細かくした柿の種をまぶして揚げる。
柿の種を少しづぶして市販のチョコレートを湯煎して
とかして混ぜて柿の種チョコクリンチなどもあります。

