



めんを切り出して蒸機に入れるよ!

スープを染み込ませてから1食分にカットするよ!

最終チェック!!

ドキドキドキ

モックスせんげんご

X線検査!!



小麦粉をミキサーでねって、めん生地を作ろう!

瞬間油熱処理装置!

フタをかぶせて

シユリンク包装だ!!

スープ&具材投入!!

逆転の発想でカップにめんを入れるよ!

カップヌードルができるまでをおさらいしよう!



スタート

どうやって品質をチェックしているの？



安全・安心のためのこだわり、 品質チェックは徹底的に！

日清食品グループは、みんなに安心して食べてもらえる商品を届けるために、いろいろな方法を使って、しっかりと原材料と商品の品質チェックをしているんだ。その中心となっているのが、東京都八王子市にある世界最先端の研究施設「グローバル食品安全研究所」だよ。

グローバル食品安全研究所 の役割

- 原材料や商品の品質、安全性を徹底的に調査、分析
- 品質や安全性を確かめる分析方法の開発
- 最新の技術による品質や安全性の研究



産地・収穫地の チェック

原材料を収穫している農場、畜産場や、その周りの環境を調査するよ。使っている農薬などもチェックするんだ。



小麦や野菜

魚

鶏や豚、エサ

加工工場の チェック

原材料
加工工場

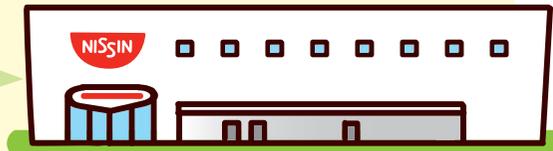
原材料を加工する工場を調査するよ。原材料は品質や安全性の基準を満たしているものだけを商品に使用するんだ。



日清食品
の工場

生産工場の チェック

日清食品の各工場を調査するよ。商品の品質や安全性の基準を満たしているかもチェックするんだ。



何度も厳しいチェックをクリアして、
ぼくたちのもとに届けられているんだね。

