

クッキーはどうやってつくっているの？

小麦粉や卵などを材料に、
専門の工場で焼き上げているよ。

クッキーやビスケットは、生地をオーブンで焼いてつくことから「焼き菓子」と呼ばれているよ。風味よく仕上げるために素材を厳選して、チョコチップやナッツを生地に混ぜたりジャムやクリームをサンドしたり、おいしさのためにいろいろな工夫をしているよ。

イトウ製菓 株式会社



風味と鮮度を大切に、おいしい笑顔を全国へ

イトウ製菓では「ミスターイトウ」の名前で、定番のクッキーからちょっと贅沢な焼き菓子までおよそ150種類の製品をつくっています。第一工場では、1日に11万個の焼き菓子を製造。工場には甘い香りと幸せな笑顔が満ちています。できたての風味を全国へ届けるため、手間はかかっても作り置きはせず、ひとつひとつ丁寧に焼き上げています。



ベーシック

おいしさを追求した本格派クッキー。イトウ製菓の看板商品。チョコチップ、バター、サブレの3種の味わい。



アメリカン

アメリカ現地のクッキーを研究した、しっとりとした生地に具材を練り込んだクセになる食感が特徴。



タルト

タルト生地においしさをトッピングした、独自の製法で作りあげた口どけの良いミニタルトです。



コンフェッティ

いつもよりちょっと豪華で贅沢な焼き菓子のシリーズ。リッチで満足の高い味わいを楽しめます。

はたらく人に聞いてみた！



INTERVIEW

大きな機械で材料を混ぜたり、オーブンで焼いたりする仕事をしています。その日の気温や湿度によって材料の混ぜ方や火加減を丁寧に調整し、いつもおいしく仕上げるのが大切。チェックのために焼きたてを試食できる特権もあります！

第一工場 製造工程

皆川 勝哉 さん



INTERVIEW

子どもの頃の夢はケーキ屋さん。大好きな「カーさんケット」の会社でおいしい菓子づくりがしたいと思い入社しました。1分間に600枚のクッキーにクリームをサンドする機械を動かす、色も形もきれいな製品づくりを心がけています。

第一工場 包装工程

堀井 誓 さん



「ラングリー」ができるまで

1.生地づくり



大きなミキサーに小麦粉や卵などの材料を順番に入れ、丁寧に混ぜてクッキーの生地をつくります。

2.成形



金属の型を使って生地を整形します。製品によって生地の風味や硬さ、金型の形も異なります。

3.焼き上げ



45mもある長いオーブンで生地を焼き上げます。ふちがこんがり焼けたブラウンエッジがポイント！

4.サンド



2枚のクッキーの間にクリームをサンドします。味はチョコレートとバニラの2種類。

5.検査・トレーシール



クッキーの割れや枚数の間違いがないかをチェックし、トレーに入れて透明なシールで蓋をします。

6.包装



6枚パックを2つ並べて箱に入れ、12枚入り製品の完成。隣のラインで6枚入りもつくっています。

ここにも注目!!



第二工場のすぐ近くに、茨城の素材を大切にしたバウムクーヘンと焼き菓子のお店「アトリエ プティ・ボア」がオープン。カフェスペースもあります。



② 茨城県小美玉市西郷地1667(第一工場) ③ 0299-48-0141(第一工場)
④ 会社ができた年:1952年 ⑤ 人数:227名 ⑥ <https://www.mr-ito.jp/>

もっとちょうさする!