

Komoro Premium 鹿皮ガム 製造工程

1. 鹿原皮 入荷	(長野県内の解体施設より鹿原皮を冷凍で入荷)
2. 解凍	(冷凍された鹿原皮を解凍する)
3. フレッシング	(鹿原皮の内側についている肉・脂をフレッシングマシン(剪刀)で削り落とし除去する)
4. 石灰漬け【脱毛】	(石灰溶液に浸し、コラーゲンの繊維をほぐし、可溶性タンパク質、毛や脂肪を分解・除去する)
5. せん掛け	(毛穴が残っている場合、剪刀を用いて表面を削る)
6. 脱灰	(鹿皮の中に入っている石灰分を全て除去、その後十分な洗浄を行う)
7. 殺菌処理	(眼科、口腔・歯科、食品関係で使用されている過酸化水素で殺菌を行った後、流水にて洗浄を行う)
8. 水絞り・裁断	(適度に水分を抜き、手作業にて必要な大きさにカットする)
9. 成形	(カットした皮を1本ずつ手作業で成形し、鹿皮ガムの形にする)
10. 乾燥	(成形した鹿皮ガムを乾燥装置で乾燥させる)
11. 品質検査	(乾燥した完成品は、1本ずつ品質検査を行う)
12. 重量測定	(品質検査で合格した鹿皮ガムを、1本ずつ計量(0.1g単位)し、重さごとに分類)

※塩素系漂白剤は使用しておりません。

※「5.せん掛け」工程の度合いにより、商品の色合いが異なります。