

あさひ A のかすてら製造

ワークショップあさひ A のカステラは、^{たまご}卵・^{さとう}砂糖・^{こむぎこ}小麦粉・^{とう}ザラメ糖・^{はちみつ}蜂蜜というシンプルな材^{ざいりょう}料^{つく}で作られます。ミキサーで回^{まわ}す時間^{しかん}はタイマーを使^{つか}わず、職^{しょくにん}人^めさん^{みみ}の目と耳^{かくにん}で確認^{かくにん}しています！

あさひの職^{しょくにん}人^めさんは、何^{なんじゅうねん}十年もカステラを焼^やいてきたベテラン^{かたがた}の方々^{かたがた}です。



ミキシングが終^おわった生^き地^じを、ザラメ糖^{とう}がた^しくさん敷^{おお}いてある大^{わく}きな枠^{なが}に流^こし込^こみます。ザラメ糖^{とう}がか^{よう}たよ^{しんちょう}らない様^{しんちょう}に慎^{しんちょう}重^{しんちょう}に！ 慎^{しんちょう}重^{しんちょう}に！！

生^き地^じの入^{はい}ったミキサーボウルは重^{おも}たいので、職^{しょくにん}人^めさん^{みみ}はとて^{たいへん}も大^{たいへん}変^{たいへん}です！！



生地を流し込んだら、次はカステラオーブンに入れて焼成スタートです。

オーブンに入れてから、1時間程かけて焼き上げます。



1時間の間に、生地に含まれた気泡を抜く「泡切り」というとても重要な

工程が数回入ります。長い木のヘラを使って、滑らかに動かしていきます。

このひと手間がおいしいカステラを焼き上げる秘訣です！！



や 焼きあがったカステラは粗熟^{あらねつ}をとり、ストッカーで一晩^{ひとばん}ねかせます。

ひとばん 一晩ねかせることによって、美味^{おい}しさがぐっと増^まします。



カステラの作業^{さぎょう}は、ここからが利用者^{りようしゃ}の方々^{かたがた}のお仕事^{しごと}です！！

職人^{しょくにん}さんが焼いたカステラを1枚^{まい}ずつ、スライサーでカットします！

いろいろ 色々なサイズにカットすることができます。

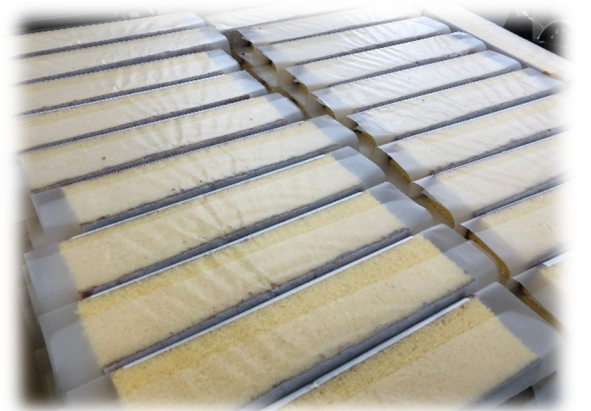
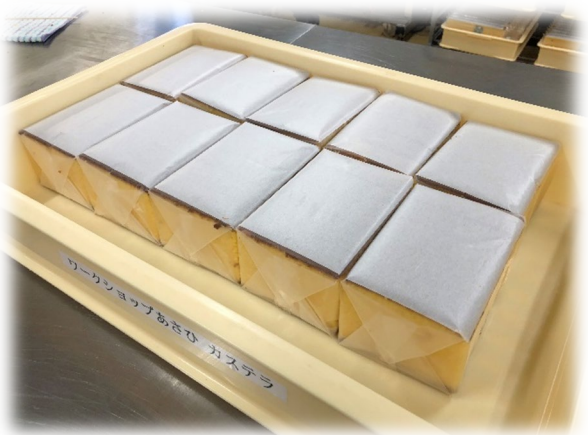
この工程^{こうてい}は、とても危険^{きけん}ですが、毎回安全確認^{まいかいあんぜんかくにん}を行^{おこな}ってから取り組^{とく}みます！



かすてら^{ほうそうきぎょう}包装作業は、異物^{いぶつ}がついていないかの確認^{かくにん}をしっかりと行い^{おこな}、1本1^{ほん}

本^{ほん}丁寧に^{ていねい}包^{つつ}んでいきます。多い^{おお}時は、一日^{とき}1000本^{いちにち}程包装^{ほんほどほうそう}しています！

全^{すべ}て手作業^{てさぎょう}で大変^{たいへん}ですが、みなさん集^{しゅうちゅう}中^{とく}して取り組んでいます！！！！



包装^{ほうそう}したかすてらは、もう一度^{いちどいぶつ}異物

混入^{こんにゅう}がないか確認^{かくにん}し袋^{ふくろ}詰めをします



ふくろづ お
袋 詰めが終わったかすてらには、

だっさんそざい い ちっそ じゅうてん
脱酸素剤を入れて、窒素ガス充填を

おこな
行います。



さいご きゃくさま ちゅうもん おう は
最後にお客様の注文に応じて、シール貼

りを行、段ボールに詰めます。ここで

も、異物混入チェックを行います！！



あさひのカステラは、^{しない とりひきさき はいたつ}市内の取引先に配達

したり、^{うんそうがいしゃ りよう ぜんこくかくち}運送会社を利用して全国各地にお

^{とど}届けしています。

にほんりょうりてん
日本料理店とタグを組んで、

ながさき たまご しょう
長崎のびわ 卵 を使用した

ごさんやき たんじょう
「五三焼カステラ」が誕生！！

こうきゅうしこう しょうひんかいほう
高級志向の商品開発にも

せっきよくてき と く
積極的に取り組んでいます♪

