

**Vegitalia S.p.A**

a member of **KAGOME** group

ベジタリア社は南イタリアカラブリア州に  
位置するカゴメ関連会社

イタリア産グリル野菜は、  
「ベジタリア」でしつかり品質を作り込んだ  
原料を使用しています。



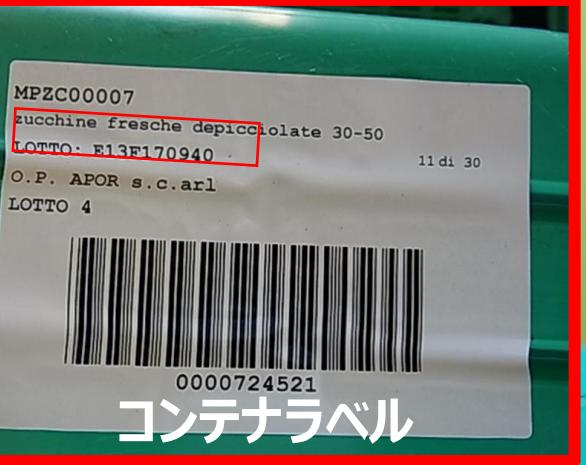


# ベジタリア社 製造工程 ～生原料加工～



# 原料荷受け





＜原料荷受け＞

トラックおよび農家毎にロット付番し、原料コンテナにラベルを貼付



### ＜荷受検査＞

外観、官能、理化学（Brix）、不良率（サイズ基準外、カビ・虫食い、腐敗、異物・夾雜物など）が受入規格に合わないものはその場で返品とする



＜原料保管＞  
温度管理された倉庫内で保管



＜原料反転開けだし工程＞



＜トリミング・一次選別＞  
ヘタ、ワタ部分などを除去



＜洗浄＞  
バブリング、シャワーおよびドラム式洗浄機



＜カット＞

スライス、ダイス、チャンクなど様々な製品規格に対応

製造前、製造後、定期的に刃の欠けがないことを目視確認し写真撮影



＜二次選別＞  
カット不良や前工程選別での見逃しなどを除去



成層

グリルに入る前に、平らにならして層状にし、厚みを調整



### 〈グリル〉

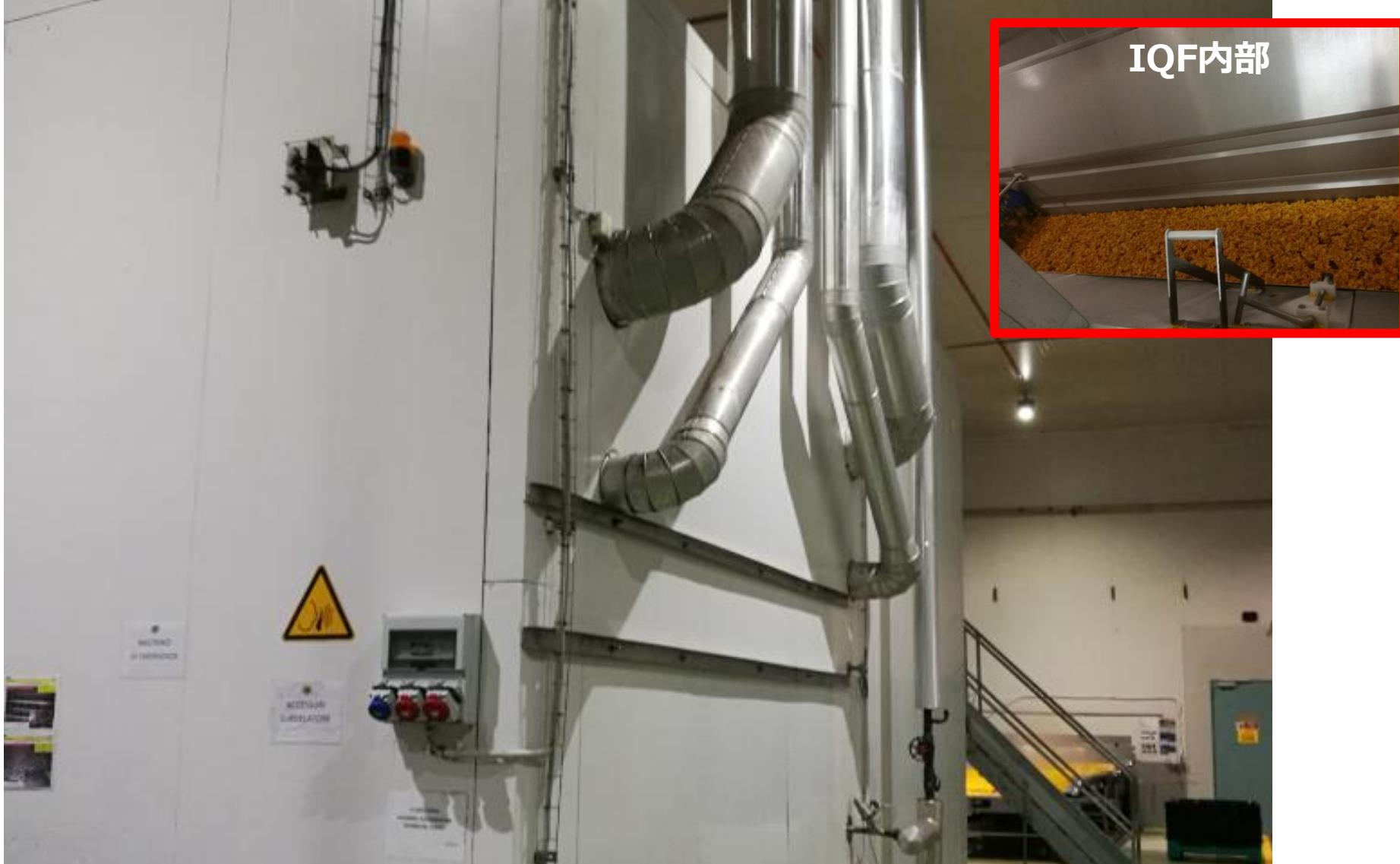
製品規格（乾燥重量や焼き目の強さ）に合わせて、グリル温度、時間等を調整  
オープンの長さは40m、内側は4区分に分かれており、それぞれの区分で温度設定が可能



＜冷却・三次選別・マグネットトラップ＞

グリルを出た製品はエリアを跨ぎ、清潔域へ入り冷却  
形状不良や異物・夾雜物のほか、焼き目規格外品を除去

マグネットトラップ



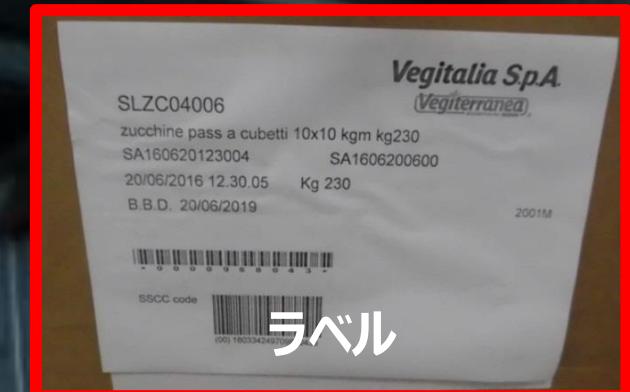
IQF内部

＜急速凍結 I Q F トンネル＞  
– 30～–40°Cのトンネルを通すことで急速凍結、  
通過後の製品温度は–18°C以下



＜シフター＞  
ブロック品や小片を除去





＜充填・ラベル添付＞  
半製品バルク bin に 製品を 充填  
※ 充填前に 金属検出器あり



＜冷凍保管＞  
–20°C以下に保たれた自動冷凍倉庫にて保管  
必要に応じて、小箱梱包へ



# ベジタリア製造工程 ～小箱梱包～



＜半製品バルクBIN開けだし＞  
反転開け出し工程







レーザーソーター



### ＜レーザーソーター・目視選別＞

選別前に振動により、製品を単層になるように広くならす



＜マグネットトラップ→充填→印字→ラベル貼り→  
重量検査→パレタイズ→再び冷凍倉庫へ＞



ベジタリア社で  
製造された原料は、  
日本に輸送、  
日本国内で  
再度選別・リパックされ  
最終商品となります。



ベジタリア社  
使用原料／栽培風景  
ペペローニ・ナス・ポテト







ペペローニ、ナス、ズッキーニは成熟時期に個体差があるため、  
1シーズンでも収穫は複数回に分け、手収穫を行っている



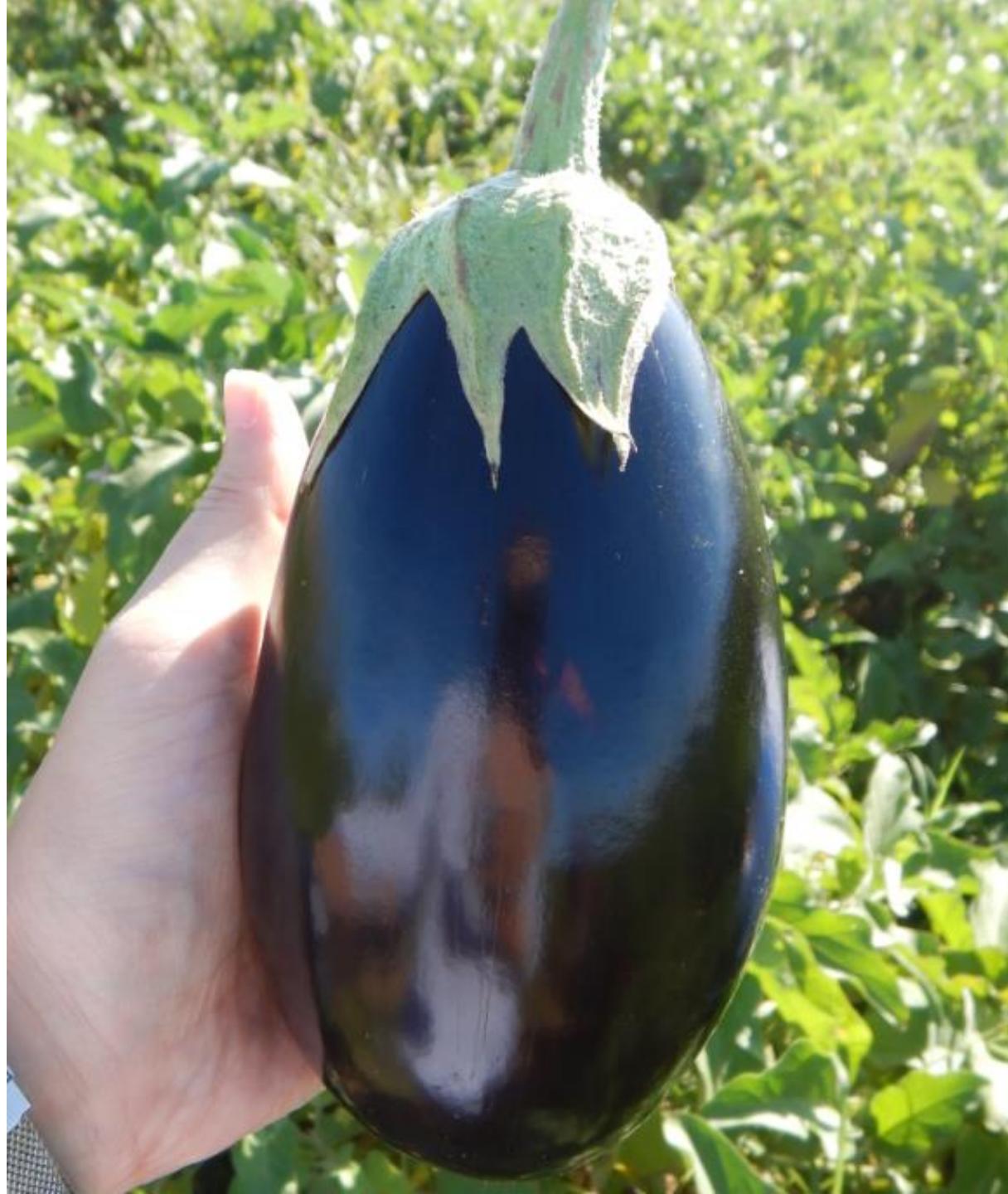
野菜本来の鮮やかな色が特長

ナス









ポテト





平地よりも10°C以上気温が低い、広大な山地に位置する畑



大型の収穫機で機械収穫





収穫機で一次選別



大小さまざまなポテトが収穫される



畑隣接の倉庫で保管



## ＜ベジタリア社 3つのポイント＞

Point 1 栽培指導、管理に裏付けされた  
「魅力ある野菜」をお届けします。

Point2 野菜本来の魅力を最大限に引き出すための  
製法と加工条件で生産しています。

Point3 「日本基準の品質管理導入」により、  
安心・安全へのチェックを絶やしません。

