



# すごいぞ新潟！ 「パックごはん」編

新潟県は「パックごはん」の  
出荷額が全国1位!!すごい!!



そんな「パックごはん」の  
すごい技術を紹介するよ!!

常温で長期間保管できるのはなぜ？

家庭で炊いたごはんは、常温で  
すぐにダメになっちゃうのに、  
パックごはんって、長持ちだよね。



…なんで??



## 製造工程概要

## 長持ちの理由①：包装工程

炊いたご飯をクリーンルームで無菌的に密封包装!!

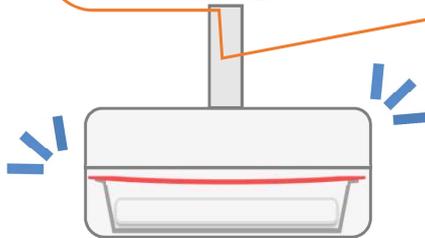


真横から見た商品のイメージ

補足：クリーンルーム  
高機能の空気清浄機により、チリや微生物をできる限り除去した部屋のこと。

## 長持ちの理由②：検査工程

リークテスターなどを使って、全製品がきちんと密封されていることを確認!!



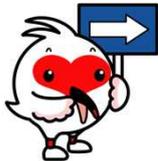
補足：リークテスター  
包装不良がないことを確認するための機器のこと。



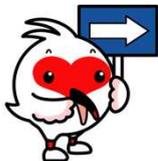
洗米



炊飯



包装



検査



出荷

・県では、ホームページ上で、おいしい・安全な新潟県産の加工食品の工場を写真付きで紹介しています。

・『パックごはん』も掲載中（右下のQRコードからGo!）。

ぜひ、ご覧ください！



パックごはんのバーチャル工場見学ページへ