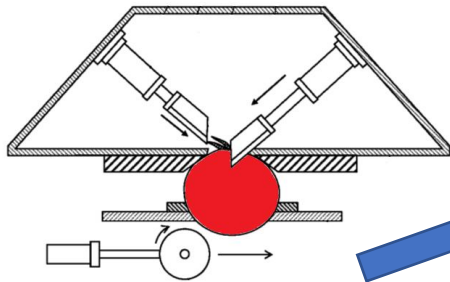
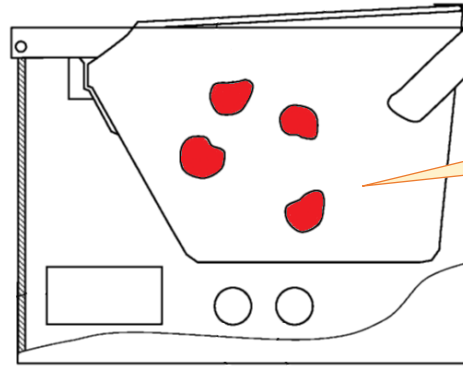


No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剥皮装置



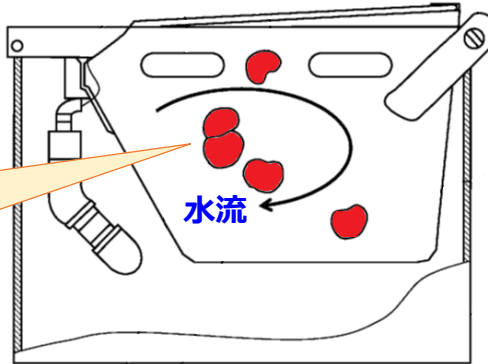
①切込み、芯切除



②加熱（加熱水）

加熱水中でトマトの表皮が熱収縮し、剥がれやすくなる。

水を回流させる。水流とトマト同士の摩擦で、表皮がきれいに剥ける。



③水洗い



④完成

No.4-No.6 湯剥きトマトの製造方法、剥皮装置

■ 技術の特徴

- ・芯切除後の切り口と切込みから、水流により、トマトと壁面の摩擦およびトマト同士の摩擦で優しく表皮を剥くことができる。
- ・手で丁寧に剥いたようなきれいな仕上がりになる。



■ 活用例

トマトゼリー



おでん種



まるごとトマト
メニュー



カットして
惣菜・ドレッシングに



etc...