

## 施設のご利用方法

営業許可取得可能な試作室やさまざまな設備を企業の皆様にご利用いただけます。

電話、メール等による問い合わせ  
(利用目的や使用したい機器、設備を伝える)

研究者との打ち合わせ  
製造方法・使用機器・日程等の事前調整

試作実証施設の  
利用許可申請

利用許可取得

●保健所への営業許可申請  
(取得には時間を要する場合があります)  
※詳しくは江別保健所へお問い合わせ下さい。

営業許可取得

設備使用料金の納入

※設備を使用した時間に応じて料金が変わります。  
※試作室の使用料は無料です。  
※設備使用料金は前納を原則としておりますが、後納手続きのご相談にも応じます

施設および設備の利用  
(設備を使用して食品試作)

## 試作実証施設へのアクセス

### ●公共交通機関利用の場合

JR大麻駅(南口)から徒歩約15分

JR/地下鉄新さっぽろ駅からバス利用

- JRバス  
大麻団地線「道立図書館前」で下車、徒歩10分  
江別線「大麻駅南口」で下車、徒歩15分  
文京台線(循環)「文京台南町中央」下車、徒歩3分  
文京台線(循環)「教育研究所前」下車、徒歩4分
- 夕鉄バス  
文京台南町行き「南町中央」で下車、徒歩7分

### ●車の場合

道央自動車道、江別西ICより約5km

国道12号より約600m



### お問い合わせ先

食品加工研究センター  
食関連研究推進室 食関連調整グループ  
Tel 011-387-4115 / Fax 011-387-4664  
〒069-0836 江別市文京台緑町589番地の4  
E-mail: food-kikaku@hro.or.jp  
<http://www.hro.or.jp/>

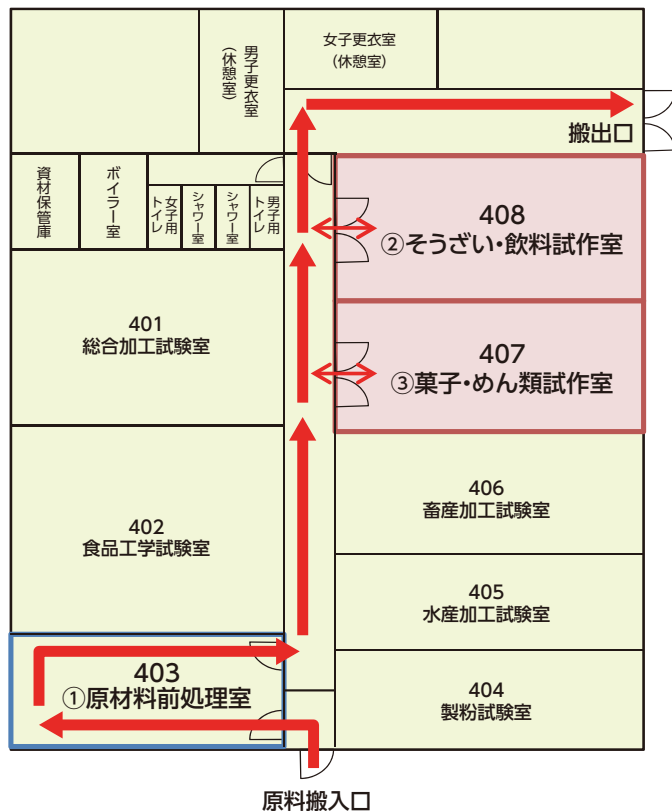
## 試作実証施設 ご利用案内



地方独立行政法人  
北海道立総合研究機構  
食品加工研究センター

## 試作実証施設の概要と平面図

当施設は営業許可を取得し、市場調査を目的とした試験販売または無償配付に供する食品の製造が可能です。



営業許可取得  
可能区域

作業動線 →

試作実証のための製品を製造する場合、搬入口から搬出口までの作業動線は一方通行となります。

## 試作室の主な設備

### ①原材料前処理室

そうざい、飲料、菓子、めん類等の加工に用いる原材料の洗浄、解凍やカット等の処理を行うことができます。

#### 主な設備

- ・前処理用調理台
- ・洗浄用シンク
- ・保管用冷蔵、冷凍設備
- ・解凍機



X線異物検出器

### ②そうざい・飲料試作室

そうざいや清涼飲料水その他、容器包装し、加熱殺菌された加工食品（レトルト食品）の試作製造ができます。

#### 主な設備

- ・ショックフリーザー
- ・リキッドフリーザー
- ・レトルト殺菌機
- ・液体充填機
- ・クリーンブース
- ・凍結乾燥機



レトルト殺菌機

### ③菓子（パン）・めん類試作室

クッキー、パウンドケーキ等の焼き菓子やパン、めん類の試作製造ができます。

#### 主な設備

- ・スチームオーブン
- ・ドウコンディショナー
- ・製麺機
- ・ミキサー
- ・X線異物検出器



ドウコンディショナー