

お客様各位

株式会社バンガードインターナショナルフーズ



「キドニア」の粒の形状についてのご案内

いつも弊社商品をご愛顧いただき、誠にありがとうございます。

「キドニア（賞味期限2027-04）」につきまして、一部に通常よりも厚みのある粒、および直径にばらつきのある粒が含まれていることが確認されました。

見た目に違いがあることでご心配をおかけする可能性もございますため、あらかじめご案内を差し上げる次第です。

■ 形状のばらつきについて

厚みの違いについては、粒をカットする工程において、カッターの回転スピードに微細なばらつきが生じたことが要因と考えられております。

直径のばらつきに関しては、製造に使用している「エクストルーダー」と呼ばれる押出成形機の仕組みに起因するものです。エクストルーダーでは、原材料を加熱・加圧しながら筒状の機械に押し出して成形します。この工程では、原材料の水分量や加熱温度、内部圧力などの条件が複雑に関わり合いながら、粒の形状や大きさが決まります。

水分量や加熱温度、内部圧力にはそれぞれ上限と下限の値が設定されており、製造中はオペレーターが常にモニタリングを行い、範囲内に収めるよう調整を行っています。

しかしながら、すべての条件が規定内で管理されていたとしても、たとえば水分量が下限に近い状態から上限に近い状態へと変動した場合など、同じ製造ラインであっても粒の膨らみ方や発泡の度合いがわずかに異なることがあり、その結果として粒の直径や見た目に違いが生じる場合がございます。

これは製造上やむを得ないばらつきであり、使用している原材料や成分、栄養価、安全性には一切影響はございません。

こうしたばらつきを可能な限り抑えるため、製造設備の管理体制や調整プロセスの見直しを進め、さらなる品質の安定化と粒の均一化に取り組んでまいります。

今後とも、弊社製品をご愛顧くださいますよう、よろしくお願い申し上げます。