

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 静岡県・さとの雪食品(株) ～

特集

作りたてのおいしさをお届けしたい...
そんな想いで開発・製造しています

(さとの雪食品(株)御殿場食品工場 工場長 上坂さん)

“さとの雪食品”と言えば、「CO・OP 国産大豆のべんりな木綿豆腐」が、この春から自動注文に仲間入りするなど人気商品の製造もされているおなじみのメーカーさんです。

今回、「プラスもう一品 味付けうの花」をもっと組合員さんに知ってもらいたいという気持ちで、通常2連パックのところを今回お試し用商品(1パック)を作ってくださいました。

※「CO・OP 国産大豆のべんりな木綿豆腐」は徳島県の阿南工場で製造しています

うの花って、なかなか自分で一から作るのには手間もかかるし、量も多くなってしまうし、難しいイメージがありますよね。「プラスもう一品 味付けうの花」は、あともう一品おかずが欲しい...という時、「手軽に簡単に食卓に出すことができる」という想いを込めて作っています。

「味付けうの花」は、1990年発売以降から基本的に同じ味ですが、即食に適した容器に形状を変更したり、殺菌条件を変更することによって賞味期間を延ばすことができたりと、度々リニューアルを行なっています。“おいしさ”“手軽さ”“食べやすさ”が長年愛されている理由ではないでしょうか。組合員さんに親しまれている商品で、私たちも大変愛着がありますね。ぜひこの機会に食べてみてください!



工場長 上坂さん



品質管理課 荒井さん

うの花は、おからを多く使用しているため、製造を開始した当初、しっとり感を出すのに苦労しました。パサつきを抑えるために、水分を加えるだけでは水っぽく味気なくなってしまうので、豆乳を加えています。

おからは水分が多く栄養も豊富なので、微生物が増えて腐敗しやすい食材です。なので、おからの取り出しラインの洗浄を強化するなど、取り扱いにはとても気を遣っています。

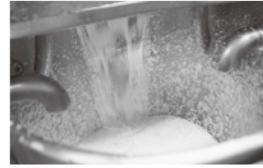
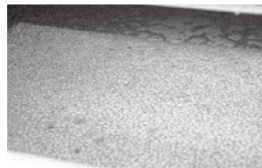
製造工程

「うの花」に使うおからは、豆腐の製造過程で出るおからを使用しています。

研磨・石抜き → 洗穀・浸漬 → 摩砕 → 分離 沸騰した大豆を、豆乳とおからに



おからに、おつまみに、便利ですよー



豆乳は豆腐に、おからはお惣菜に使います



おからを裏ごしするとフワフワに♪

ここからが惣菜の工程

具材(人参・こんにゃく・椎茸・ねぎ)の異物除去・洗浄、調味料を計量

加熱混合 ①油・具材 ②調味液・おから ③ねぎ・豆乳

パック詰め(X線検査や賞味期間などチェック)

加熱殺菌 → 冷却 → 冷蔵保存



▼通常2連パックの製造のようす(みなさんが手に持っているものもこの商品です)

惣菜ライン 山崎さん(1年目)
体力もいるので大変なこともあります、その分やりがいがあります!



山崎さん 内海さん

惣菜ライン 内海さん(16年目)
週ごとに生産量が大きく変動するので、夜通しで製造している時もあります。やっぱり皆さんにおいしいと言ってもらえることが何より嬉しいですね〜。

お試し用 味付けうの花

80g

5月2回

本体100円 (税込108円)



☆賞味期間は22日!人の手に触れず、品質管理を徹底することで、賞味期間をより長くすることを可能に!

※通常の「プラスもう一品 味付けうの花 160g(80g×2)」は、6月2回に企画予定