



喜んでいただけるように、製造の手間は惜しみません

イサミ岡山工場・中原さん

忙しいお母さんたちのことを考え、開発当初から“タレ付・分包タイプ”でお届けし続けている、生協でしか買えない人気商品です。便利さのその裏には、製造されている方々のどんな思いがあるのでしょうか？



製造課長
中原さん



“分包タイプ”は、生協組合員さんのニーズに合った生協らしい商品です

商品を加工する中で一番大事にしていることは、「商品の均一化」です。同じ肩ロースでも、切りはじめと切り終わりでは肉の固さも大きさも違ってきます。そこで、スライサーでカットする時は、スライス厚にブレがないか、基準以上の脂肪がないか、またどうしても見落としがちな細かい骨は1枚1枚手作業でカットしたりしています。

このように、どの組合員さんにもできるだけ同じ商品をお届けできるように製造スタッフ全員が心がけています。“分包タイプ”という2重包装も実際は手間のかかる作業ですが、結果的に使い勝手の良さも含め、組合員さんに気に入ってくださっていると感じています。

ここに来て12年になります。最初は4年ほど生肉の担当で、重いブロック肉を運んだり、固い肉を手でカットする体力のいる作業でした。今は全体の作業の予定を立てて計画的に指示・行動しています。組合員さんには常においしいものを食べてほしい。大きさや肉質のバラつきのない、良い商品を作ることができるよう常にこころがけています。



製造 中島さん

製造工程

解凍



-20℃で届いた原料肉をスライサーでカットできる限界の約-7℃まで解凍

原料となる豚肩ロースは全て国産(主な産地は茨城・群馬・栃木・埼玉)。柔らかく旨味のある脂がかんでの(ほどよく入っている)部位

スライス



しゃぶしゃぶ用が1.5mmなのに対し、しょうが焼用は倍の3mmにスライス

食べたとき食感を
楽しめるように、
厚めにスライス

計量



余分な脂をハサミでカットしたり、切れ端を揃えたりして、バラつきが出ないように常に気を配っています。手間はかかるけれどやっぱり「良い商品を出さないと」という責任感があります。計量担当 山本さん

個包装(分包)



通常スーパーで置いているようなパック詰めと違い、2重包装という生協仕様

包装(大袋詰め・タレ詰め)



最終目視
チェック

ウエイト
チェック

金属探知



冷凍肉の解凍のコツは「冷蔵庫に移して半日～1日かけてゆっくり」。ゆっくり解凍は“旨み”が逃げないんだって!

国産豚しょうが焼用

肩ロース

豚肉270g+タレ35g×3

8月2回

本体548円(税込592円)

