



生産者さん おじゃまして〜す

〜愛媛県・(株)山彦〜



特集①

進化しつづつも、20年以上変わらぬ味を
守り続けているロングラン商品です

(栗田専務)

全国生協を中心に、鍋セット・麻婆豆腐セットなどの商品を取り扱って
おられる山彦さん。中でも「お手軽国産酢豚セット」は人気です。

商品開発の歴史や、人気のひみつである「酢豚タレ」の製造方法など、
お話を伺いました。

当社は、1980年に漬物の製造販売業として創業し、主にしば漬けの製造を行
っておりました。後に、父親が地元で肥育していた「雉(きじ)」を使った鍋セットを
加工・販売するようになり、食肉の加工品も手掛けるようになりました。やがて、
販売の中心となる鍋セットの需要は冬場に偏るということから、夏場の商品とし
て中華メニューで一番人気の「酢豚」を開発。その販売を機に全国の生協様とお
取引するようになりました。

組合員さまの声に応え、リニューアルを繰り返して

まず、最初に発売した酢豚セットは、下味をつけた豚肉の角切りに衣をまぶし
たものと一緒にタレをセットしたものでした。ご家庭で油で揚げた後に野菜を加
えてタレを絡めていただくもので、全く売れませんでした…。そこで、フライヤー
(揚げる機械)を導入して豚肉を油で揚げることに。これが好評でした。それ以降
も、「お肉が硬い」の声には豚肉に調味液をしみこませて柔らかく仕上げる工程
をプラスしたり、「脂が多い」の声には豚肉の角切り前に表面脂肪を除去する選
別スタッフを配置したり。「タレを増やして!」との声でタレも増量したんですよ。

これ以外にも、ご家庭にある常備野菜を使って手軽に夕食のメインディッシュ
を調理できる酢豚セットを目指して、作業工程の見直しや包材変更を行なってき
ました。「お手軽国産酢豚セット」は、組合員の皆様のご意見をいただきながら進
化しつづつも、20年以上変わらぬ味を守り続けているロングラン商品です。これか
ら、まだまだおいしく使いやすくリニューアルは繰り返していく予定です。
是非いちどお試しください。



専務取締役
栗田 賢治さん



表面はカリッと内部は
ジューシーに揚がった
豚肉



営業部 部長
村上 正己さん

豚肉は表面揚げとスチームの2段階で

国産豚肉のメインの産地は西日本(九州・四国・中国地方)で、すべて国内産の豚モモ
肉を使用しています。豚モモ肉は赤みが多く表面脂肪が適度にあつてお肉に旨みがある
んですよ。衣付けの前に、醤油・酒・しょうがなどで下味を付けるのですが、さらに味の浸
み込みをよくするために脱脂粉乳・塩・なども調合してジューシーに仕上げています。

フライするのもポイントがありまして、まずフライヤーでお肉の表面を揚げます。
その後にスチームオープンというガスの熱風と蒸気のトンネルを通過することにより
内部まで加熱。油で揚げるだけで内部まで火を通そうとすると、表面の水分が奪われ
てしまい食感が悪くなるのを防いでいます。

自社で煮出す“地鶏スープ”が酢豚タレのおいしさのひみつ

酢豚タレも自社で作っています、大きな鍋で煮出す地鶏スープ(地鶏がら、イワシ
節、コンブ)をベースに、酢・醤油・ケチャップなどで味付け。調味料やエキスだけに頼
らない素材の味を大切にしています。冷凍流通が得意な生協様だからできることとし
て、一般的な酢豚タレはトロミを付けるために増粘剤等を加えた粘度の高いタレにな
っていますが、冷凍用に製造している当社のタレは未加熱の状態のままで、でん粉を
そのまま配合できることから、調理の仕上げに加えるときには「サラッ」として、具
材によく絡み、加熱(炒める)することによって全体にトロミがつくようになっていま
す。タレをよく振ってから使用くださいね。



地鶏がらがたっぷりスープを煮込む

おすすめの調理方法を教えてもらいました! //

★ フライ豚肉の解凍 ★

フライ豚肉をお皿に広げてラップをしな
いで、500Wで約2分間が目安。電子レン
ジの機種や能力により違いがあるので、お肉
が少し温まる状態まで加熱するように時々
状態を確認して。加熱しすぎるとお肉の水分
が奪われて筋っぽく硬くなってしまいます。

★ 酢豚タレもしっかり解凍 ★

袋のまま流水が常温で完全
に解凍を。加える前に白い沈殿
がなくなるまでよく振って、フ
ライパンに一気に注いでくださ
い。かき混ぜながら炒めてトロ
ミが出たら出来上がり!

こんな食べ方も!

「揚げ豆腐」や「鶏
のから揚げ」でか
さ増したり、ブ
ロッコリー・レン
コンなど季節の
野菜を使っても
おいしい!

お手軽
国産酢豚セット
フライ豚肉150g、
酢豚タレ150g

企画回:10月2回

本体 398円
(税込430円)

