



生産者さん おじゃまして〜す

～ 泉佐野市・(株)アサヒケーターリング ～



パルコープ・よどがわ生協オリジナルおせち「春風」は、関西国際空港が見える、りんくうタウンの近くで製造されています。

特集

ぜび、生協オリジナルおせち「春風」で
 お正月を迎えていただきます

(谷井さん)



ジエフシー(株)
 大阪営業所 谷井さん

今回、新登場するオリジナルおせち「春風」の企画・開発・料理の調達を行なっています。

本社は岐阜県にあり、和食材の卸問屋として400社以上ある協力工場と一緒におせちを作っています。実は、おせちのパーツ(単品の料理)を供給している会社としては日本一の出荷数。普段から開発している新しい味の商品の中から、おせちに採用できる料理を吟味して調達します。そういうことから、組合員さんの声に応じてどんどん改良していく事ができるんです。

どの料理もこだわりのものですし、お子さんからご年配の方まで楽しむことができるように組み合わせも工夫。ぜび一度「春風」でお正月を迎えていただきたいです。

このりんくうタウンにある工場はもともと、関西空港の支援基地として飛行機で食べる機内食などを製造していました。機内食製造はグローバル基準で作らなければならないため、現在もその技術を活かしどの工程も高い衛生基準で作業しています。



集められた食材やおせちの料理をマイナス18℃以下で管理し、盛り付けも45分ほどで完了させるなど温度管理も気を使っています。そんな中でも、ハレの日に綺麗なおせちを食べていただけるよう、繊細な作業も妥協せず、重詰め・包装を行います。



(株)アサヒケーターリング
 執行役員 青口さん

「春風」のここにご注目ください!

肉厚のあわびで豪華に!

◆鮑うま煮◆

調理は山梨県信玄食品さん。創業50年の老舗店なんです!セネガル産の肉厚のあわびを、しっかりした味付けでふっくら炊き上げています。

最先端技術でくさみ無し

◆ふっくらぶり照焼き◆

愛媛県と大分県で獲れたぶりを、船から直結した海沿いにある工場加工して鮮度抜群です!毛細血管まで血抜きをして臭みを取る、最先端技術なんです。

血抜き後、うまみ成分が最高の状態で熟成(ブライン凍結)させ、400℃まで圧力をかけた加熱蒸気で一気に蒸し焼き。うまみ成分が閉じ込められたまま、まさに“ふっくら”した照焼きなんです。

食べた瞬間ホロツとなるくらいやわらかいです!

◆ふわとろ豚角煮◆

低温で3段階に分けてじっくり炊き上げ(①ブロックのまま専用の型枠にハマて下ゆで。②下味を付けて低温で再度加熱。③タレで味を付けて3度目の加熱)しているので、脂部分だけでなく身も柔らかい豚角煮になりました!冷めた状態で脂が浮かず、ふわとろの食感なんです。

ふっくら・もっちり職人技

◆黒豆◆

調理は愛媛県の志賀商店さん。創業55年の老舗店で、職人が炊き込み時間から味まで季節や天候に合わせて微調整。ふっくら・もっちりした食感を出すのが職人技!糖度を40%まで落としたので(通常は50~60%)、豆の味を感じることができますよ。

お芋だけで炊いた餡

◆鳴門芋きんとん◆

鳴門金時だけで餡をつくり、家庭で作ったようなきんとん。甘すぎず優しい味わいです。



生協オリジナル
春風 三段重(37品)

約3~5人前 冷蔵
 予約価格 本体 **13,800円**(税込14,904円)

おせちなどのご予約は10月8日~12日配布の「先行予約カタログ」をご覧ください。
 お申込みは10月4回・10月5回・11月1回の注文書で(注文期間は10月15日~11月2日までです)

