

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 和歌山県・丸長水産(株) ～

すぐ横には太平洋が広がる  
水産物加工工場

特集

かずのこ本来のおいしさを味わっていただけるのは  
生協だからこそ  
(高松さん)



「塩紅鮭切身」「北海道産塩秋鮭切身」を作っている丸長水産(株)さんは、お正月におなじみ「生協の無漂白塩かずのこ」「生協の味付数の子」のメーカーさんでもあります。

無漂白ってどういうこと? どうしてあんなに歯ごたえがいいの? そんな疑問について伺ってきました。

当社は1970年設立以来、水産物の卸販売と加工製品を中心に事業を行い、様々な魚種を取り扱っています。

パルコープさんとのお付き合いは1990年代前半からで「かさごの開き」が始まりました。「生協のかずのこ」は元々は委託加工の商品だったのですが、2012年に「塩かずのこ」を、2015年には「味付数の子」を、自社で原料調達から加工・出荷まで一貫管理するようになりました。それに伴い、かずのこ加工専用の部屋も工場内に作ったんですよ。カナダで原料が水揚げされる3月頃からうちの従業員も現地に1~2ヶ月滞在して、現地スタッフに技術指導をしながら意見交換をしたり、選別を行う中国にも行き現場に立ち会ったりするので、当社としても特別な思いを持ってやっていますね。



品質管理室 室長  
高松 研介さん

◆ かずのこ本来のおいしさを届けるためには、「漂白しないこと」が必要 ◆

我々の目指すところは「生協ならでは」。かずのこ本来の素材をそのままお届けし、五感(見た目・味わい・歯ごたえ・香り・ポリポリという音)で楽しんでもらいたいと思っています。そのためには、「漂白しないこと」が必要です(※)。漂白しないためには原料の鮮度が良くて色がきれいというのが絶対条件です。また、水と塩しか使っていないとてもシンプルな加工法なので、良質のものを選別するための人手と手間がより多くかかります。カナダから中国、そして日本へ届くまでに何度も選別をしてどんどん絞り込んでいき、和歌山の工場でもさらに試食検査や検品を行います。このようなことは量販店ではできません。生協だからこそできることだと思っています。

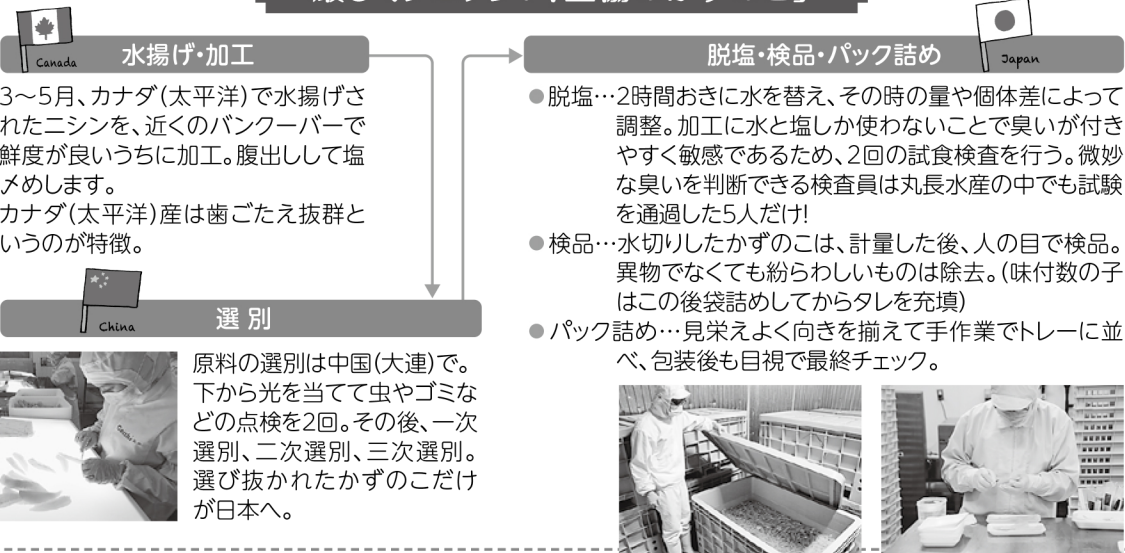
組合員さんに素材そのもののおいしさを味わっていただくため、これからもおいしいかずのこを頑張ってお届けしていきたいです。

※一般的なかずのこは、過酸化水素水や亜塩素酸水などで漂白しています。薬品を使うため栄養はいいが、本来の風味・歯ごたえは損なわれる



数の子加工専用の部屋

厳しくチェック! 「生協のかずのこ」



生協の無漂白塩かずのこ 冷蔵



270g  
予約価格 本体 2,880円(税込3,110円)

塩かずのこは  
180g、270g、360g、450g、1kg  
があります

生協の味付数の子 冷凍



80g  
予約価格 本体 880円(税込950円)

味付数の子は  
80g、80g×2、80g×3、120g、  
200g(大・中折れ)  
があります

かずのこご予約は「お正月準備号」のカタログで! ご注文締め切りは11月26日(月)~30日(金)【専用注文書】にて