



香川県三豊市にある、味のちぬやのコロッケ専用工場では、1日に約300万個ものコロッケを製造しています。その並々ならぬ“コロッケへの情熱”を伺いました。

特集

じゃがいもは皮をむかずにもろごと蒸すので
旨み成分や栄養素がコロッケに凝縮します
(菊池工場長)

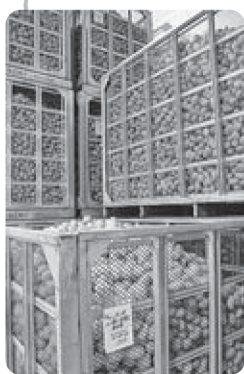
香川県の食品製造において“うどん”と並んで有名なのが“冷凍食品”なんです。味のちぬやも1976年に創業しました。“日本一しあわせな会社にしよう”を合言葉に、保育所の建設などの社員の幸福実現や、地域社会への貢献を大切にしています。

業務用冷凍ポテトコロッケの販売は業界ナンバーワンのシェア(全国の量販店の惣菜売場・外食産業など)で、現在製造しているコロッケは種類でいうと150種類以上あります。市販品の中でも看板商品は「むかしのコロッケ」。昭和30年代にお肉屋さんで売られていた甘いおやつコロッケを再現している人気商品です。



常務取締役
おおの 大麻 素久さん

コロッケの主原料であるじゃがいもには一番こだわっています



じゃがいもの安定的な調達と品質管理のため、北海道にある自社農場を運営したり(約16ヘクタール)、北海道足寄町(あしよろちょう)農協と提携し契約栽培をお願いしています。これからも契約栽培の取り組みを強化していく方針です。さらに、近くには大規模な貯蔵庫・選果場“北海道ちぬやファーム”も2018年に建設しました(約6000トン保管可能)。

生協さんとの関わりは「小さいわしフライ(パセリ付)」から。それ以来、約25年全国の生協さんとお取引引きが続いていますね。「むかしのコロッケ」がレンジ調理でできるタイプになったのも、生協の組合員さんの声からなんです。

「むらさき芋と甘栗のコロッケ」は、今回また、生協の組合員さんの声に応じてレンジ調理でできるタイプを開発させていただきました。これからも皆様に喜んでいただける製品作りをすすめていきますので、よろしくお願いします。



工場長
菊池 英利さん

コロッケ専用工場横にある貯蔵庫には、常時約1500トンのじゃがいもを保管しています。これでも1カ月で無くなるんですよ。品質を落とさないように温度や湿度に気を使います。使う時には自動の選別機にかけて色が悪いもの(緑化・黒変)やキズが付いたものなどをはじきます。選別後は洗浄して使うのですが、ここでもこだわりが。土などを取り除くため「ドライ洗浄」「水を使った洗浄」さらには「工場内での再洗浄」を行なっています。選別もその都度行い、何重にもチェック。なぜそこまで徹底するのかというと、味のちぬやでは“皮をむかずにもろごと蒸す”ためなんです。これは、皮のすぐ下の部分に栄養素が多く含まれているから。旨み成分や栄養素をできるかぎりコロッケに凝縮します。蒸したじゃがいもは、細めのメッシュで裏ごし。なめらかな食感になり具材としっかり馴染み合う裏ごし芋ができあがります。

レンジ後でもサクサクになるようにパン粉やバター液を何回も試しながら

「むらさき芋と甘栗のコロッケ」には、裏ごし芋に対して1割ほど鹿児島県産のむらさき芋ペーストを入れています。色が鮮やかに残るアヤマラサキという品種を使用。甘栗も蒸して甘みを増してから混ぜ合わせます。

開発にあたり難しかったことは、サクサク感を出すこと。どうしてもクッタリしてしまうので、原料の見直しなど調整に苦労しました。レンジ後でもパン粉のサクサク感を維持させるため衣に2種類のパン粉を使い多層構造にしているんですよ。コロッケの中のタネとパン粉をくっつける「バター液」とパン粉の食感の相性も何回も試しながら完成させました。



細かいメッシュを通して裏ごしされたじゃがいも



コロッケの形に成形されたタネを、2種類のパン粉を付けてから油で揚げる

レンジで簡単!
むらさき芋と甘栗のコロッケ

冷凍 260g(4個)

企画回:3月2回

本体328円(税込354円)

レンジタイプは春～秋までの期間限定企画です

