

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 長崎県・日本ハム(株) ～



特集

これまでの歴史を活かしながら、時代に合わせた
 新しい製品づくりにも挑戦し続けていきたい

(田中工場長)

「CO・OPテリヤキミートボール」を作っているのは、あの「シャウエッセン」でもおなじみの日本ハムさん。今回、長崎県にある工場に伺いお話を聞きました。

この諫早プラントでは、中華惣菜をメインとしながら常温のレトルト食品・冷蔵のピザ・パンケーキなど様々な商品を製造しています。

食肉加工品をつくる上で一番大事にしていることは、原料の品質。豚肉・牛肉は骨が入らないように骨取り作業はダブルチェックし、要所所でエックス線検査を入れ、食べた時に不快な思いをさせないように努めています。鶏肉も仕入先によって特徴があるので、より良い品質のところを見極め仕入れるようにしています。また、例えば挽き肉にする時など、温度の微妙なさじ加減で仕上がりが変わってしまい品質低下につながるため、温度管理も重要なポイントです。



工場長
 田中 久之さん

当社は戦前の創設からお肉をずっと取り扱ってきました。これまでのノウハウ・歴史を活かしながらも、時代に合わせた新しい製品づくりにも挑戦し続けていきたいと考えています。



商品開発課 課長
 青木 健太郎さん

CO・OPテリヤキミートボールの発売は1989年で、今年で30周年になります。自社ブランドでもここまでのロングセラーはなかなかなく貴重な商品ですね。ちょうどこの頃は、女性の社会進出が広がりお弁当需要が高まっていた時代で、すでに他社さんでもミートボールはありましたが、鶏肉・豚肉を使用したものが多く、牛肉まで使用したものはありませんでした。また、当時はトマトソースが主流でしたが、子どもから大人まで誰でも親しめるようにテリヤキ味で開発。ソースの味は発売当初から大きな変更はないんですよ。

2011年にはカルシウムを強化し、2018年には「湯せん無しで弁当に入れたい」という組合員さんの声にお応えしたいという想いでリニューアルに挑戦。開発する中で、最初はボンボンしたためミキシングの条件を変更してみたり、加熱しなくてもテリヤキソース特有のコクと甘みを感じられるよう配合を見直しました。変わらぬ中にも進化を遂げてきたCO・OPテリヤキミートボールを今後ともよろしくお願ひいたします!

CO・OP
 テリヤキミートボール
 ができるまで

原料肉を挽き肉に



牛・豚肉は一度凍らせて
 ミンチしやすいよう温度調節

次のミキシングの
 工程で混ぜりを良くする
 には、3種を合挽きする
 ことがポイント

ミキシング(調合)



玉ねぎ・パン粉・調味料を混
 ぜ合わせる。内向き・外向
 きと刃の動きを変えながら
 きめ細かく

成型



特殊な技術により1つ1つ
 成型していく。揚げた時に
 タネどうしがくっつかない
 よう外から水を吹きかける

揚げることで縮むので、あえて
 ラグビーボール型に成型

表面を素揚げ→スチーム



きれいなまんまるに!
 素揚げ後、すぐさまスチー
 ムすることで外はカリッ中
 はふんわり♪に

充填→殺菌



蒸気にするこ
 で、ミートボ
 ールをつぶ
 さずふんわり食感
 を維持できるんだって!

タレ・ミートボールを充填する際、蒸気
 を吹き込む(真空パックと同様の効
 果)。その後、熱を加えて殺菌。日持
 ちさせるだけでなく、味がしっかりなじむ

CO・OP
 テリヤキミートボール



冷蔵
 85g

企画回:8月2回

注文番号 432

本体60円(税込65円)

通常は85g×3で企画しています

お1人様
 2点まで

※詳しくは今週配布の商品案内32ページをご覧ください