

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 京都府・ケンコーマヨネーズ(株) ～



特集

なめらかで口当たりが良いじゃがいも「さやか」と
他の具材とマッチするマヨネーズを使っています

(田中部長)

全国に工場があるケンコーマヨネーズさん。今回は「まるごと北海道ポテトサラダ」を作っている西日本工場にうかがいました。

※「まるごと北海道」はケンコーマヨネーズの登録商標です

当社は1958年の創立以来、業務用食品メーカーとしてプロの方々に向けた商品を開発・お届けしてきました。

この工場は取り扱いアイテム数約220種類のうち、ポテトサラダの製造が5割弱を占めています*。工場が舞鶴にある理由も、北海道からフェリーで直接じゃがいもを運べるから。毎日50～60トンものじゃがいもが届きます。まさにポテトサラダのための工場というわけなんです。北海道から届くじゃがいもの状態は毎日違います。その微妙な違いを感じ取り、皮むきの加減などを調整しながら製品に加工。ポテトサラダの製造工程で出たじゃがいもの皮(ポテトピール)は、敷地内にある飼料製造装置で液状化し、豚の飼料として活用しています。その量は1日11トンにもなりますが、国内発の取り組みとして2010年に導入し、環境に配慮したモノづくりを行っています。



工場長
波多野 雅則さん

数年前に北海道で起こった台風被害では、じゃがいもの在庫がなくなってしまうという窮地に陥りましたが、「絶対に絶やさない。北海道産を何とかお届けしたい!」という一心で各所と連携を取りながら動きました。メーカーの責任として、安全・安心の為の取り組みも含め、当たり前のことをいかに当たり前にしていくかが一番大事だと考えています。

※西日本工場では500gを製造。150gは山梨の工場で製造しています



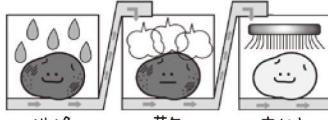
商品開発本部 部長
田中 智さん

このポテトサラダは、街のパン屋さんのサンドイッチや総菜パン、量販店のパック惣菜、ホテル、レストランなど幅広くご利用いただいています。もともと業務用ですので、市販ではなかなか売っていないんですよ。“年間通して北海道産の素材を使った商品ができないか”ということで開発がスタートし、使用するじゃがいもには色白ですっきりした味わいの「さやか」という品種が選ばれました。なめらかな食感と口当たりの良さが特徴で、サラダや煮込み料理などに向いています。ポテトサラダにした時に、年間通して同じかたさ・品質を維持できるよう試行錯誤を重ねて作り上げた思い入れのある商品です。使っているマヨネーズはもちろん当社オリジナル。あまり主張せず素材の味を邪魔しない、かつ他の具材とマッチするマヨネーズを独自に作っています。

おいしい
ポテトサラダ
が「できるまで」

蒸し上がりを食べてみると、その甘さとホクホク食感にびっくり。一般的な水煮ではなく、皮をむいてカットしてから蒸すことがポイント!

洗浄・皮むき



洗浄 表面に蒸気をあてて、専用ブラシで皮を削り取っていく。こうすることで、皮の近くの風味高い部分を残すことができる

トリミング・カット



専用ピーラーで黒ずみや変色・生育障害の部分をくり抜く。1個1個大きさが違うのでトリミングは人の手で。その後、機械で角切りにカット

蒸煮・冷却



季節や条件によってものかたさは変わるので、蒸す時間はその都度調整

混合・攪拌



にんじん・玉ねぎ・マヨネーズ・調味料を加えて、じゃがいものほどよい食感を残すよう優しく均一に混ぜ合わせる

充填・殺菌・冷却

袋にポテトサラダを詰めて直ちに真空パック。鮮度と風味を閉じ込めます。その後、低温でじっくりと加熱殺菌



まるごと北海道
ポテトサラダ



冷蔵 | 150g×2

企画回:9月2回

注文番号 | 23

本体 278円(税込300円)

500gは10月31回で企画予定

※詳しくは今週配布の商品案内2ページをご覧ください