

▶▶8ページより続く



生産者さん おじゃましてす

～ 長崎県・プリマルーケ(株) ～

特集

「酢豚は酸味が強いのが多いけれど、これは酸味もちょうど良く、夫も喜んでいます」
(組合員さんの声)



家庭で最初から作ると、揚げ・炒めと工程が2回、鍋も2枚と、意外と手間のかかる酢豚。生協組合員さんの「家庭で本格的な酢豚を作れるような冷凍食品があればいいのに」の声から開発されたのが、この「うまか酢豚」です。長崎県にあるプリマルーケで、食感を柔らかく加熱したときにタレがよく絡むようになど、10年以上前から改良を重ねてきたロングセラーです。

“豚肉から揚げ”は味付けに独自配合の調味液と隠し味には“赤ワイン”を使い、衣の粉も野菜と炒めあわせた時にフライパンに焦げ付きにくくサクサクとした食感になるようになど工夫しています。その後フライされた豚肉から揚げは、スチームオーブンで“蒸し”を入れることでやわらかさとジューシーさを実現。

仕上げ用のマイルドな味わいの“ソース”は野菜との絡みも良いので、夕食をサッと作りたいときだけでなくお弁当のオカズにも使えます。子どもさんからシニア世代まで、酸っぱくなくて柔らかい、家庭での手作り感を感じられる酢豚です。



マイルドな味わいの、仕上げ用“酢豚ソース”。

秘密はリンゴ果汁とデーツ果汁を使い、優しい甘みを効かせて、酸味をおさえていることです。酸っぱいのが苦手な子どもさんなど、ご家族みなさんで召し上がってくださいね。
(プリマルーケ製造部 松田さん)

「豚もも肉をダイス状にカットし、粉をつけて揚げってから冷凍する」自社商品の中でも手順の多い商品です。ご家庭では下準備が大変な部分を、品質・衛生管理に気をつけた工場ですべて済ませておきました。安心して便利に召し上がってください。

(プリマルーケ品質管理課課長・井元さん)



うまか酢豚の“豚肉から揚げ”ができるまで



①北米産(アメリカ・カナダ)の豚肉は大きなブロックで入荷し、工場では角切り、小さいものは選別する



②じっくりともみこんで下味をつけ、独自配合された衣を付ける



③170℃の油で揚げた後、蒸気式オーブンでやわらかく仕上げる



④オーブンから出てきた豚肉は、検品して急速凍結