



▶▶16ページより続く

## 生産者さん おじやましま～す

### 特集

# 自分の子どもに食べさせても安全・安心な食品を、 生協の組合員さんにもご提供しようとの思いを込めて

(食品製造部  
徳永さん)



土山事業所 食品製造部  
部長 徳永さん

～兵庫県・印南養鶏農業協同組合～

「CO・OPとりとんボール(国産鶏肉・豚肉使用)」を製造しているのは、印南養鶏農協さん。「CO・OP料理用カットベーコン(チャックシール付き)」や「若鶏あぶり焼きスライス」などでもおなじみのメーカーです。



8年前から当農協で「CO・OPとりとんボール」の製造を行なっています。「国産鶏肉と国産豚肉を使った、お手頃な価格でいろいろな料理に使えるものを」との要望に応えるために開発。現在は全国の組合員さんに食べていただいている人気の商品です。

当工場は製品の6割が学校給食用の食品なんです。「自分の子どもに食べさせても安全・安心な食品を、生協の組合員さんにもご提供しよう」との思いを込めて商品を作っています。うちのロゴマーク「元気っ子」は、未来を担う子どもたちに安心な物を食べさせたいと掲げています。つくね・ハンバーグ・ウインナーなど給食用食品も全国へ発送。遠方へ送るためにつちかった“冷凍”的設備や技術を活かして生協さま向けの商品を開発してきました。パルコープさんとは組合員さんの声から開発した「カットベーコン」などで一緒にやってきた間柄なんですよ。



商品開発部  
主任 柴さん

8年前の開発当初から関わらせてもらっています。添加物を使わず、食感を調整するのには苦労しましたね。水分が多くなるとベチョッとしたものになるので、試作を重ねました。

今回のリニューアルでは、鶏肉の配合比率を増やしてお肉感をアップさせながらも柔らかく食べやすい食感になりました。玉ねぎの比率も増やして、主原料の上位3品がすべて国産に。さらに、揚げても焦げにくくなるよう工夫もしました。味は組合員さんの支持が高いので、変えずに作りました。

#### 製造工程

<鶏肉・豚肉>  
肉挽き

<玉ねぎ>  
細切り

混合



成型 フライ



うま味を逃さない  
ように表面だけを  
揚げた後、蒸す

じょうしゃ

蒸煮



直径約2.5センチにな  
るよう握りだされてそ  
のままフライ器へ

蒸された後、パレットに  
均等に並べる

金属探知

計量・包装

ウェイトチェック

冷却

凍結

一晩寝かせて冷却したボールをマイナス20度の  
渦巻き状フリーザーに30~40分通して凍らせる



開発部の新人のみなさん

CO・OP  
とりとんボール  
(国産鶏肉・豚肉使用)

470g

10月2回

本体 298円(税込322円)

冷凍

半期に一度のお買い得♪



9月から  
リニューアル  
しています

※旧包材