

➡ 8ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

特集 ② 鰹と昆布の一番だし茶わんむし ~太陽食品(株)~

ご近所さんにも自信を持ってオススメしているの



中山さん

「だしの味が美味しい」と評判の“ココロ茶わんむし”を製造しているのは、昭和49年に大阪市平野区で創業の太陽食品株式会社。平野区近郊から工場に働きに来る皆さんが、昔ながらの本格的な手作りの茶わんむしを作ります。「ご近所の方にも『買うのを迷ってるのならウチのが美味しいよ』って自信をもってお勧めできるものを作っていますよ」とライン長の中山さん。



※グレーの部分はパルコープのエリアです

おいしい特徴 1 “一番だし”だけを使っています

「毎日、利尻昆布と鰹節などからだしを取るところから始めます。粉末調味料や液体調味料を使わずに、工場の大きな釜で煮出す正真正銘の1番だしだけを使っています(2番だしは使いません)。釜の近くはすごく熱いですが良い香りでいっぱいですよ」と、勤めて10年になる川添さん。



川添さん



よく冷やした具材を確認しながら手作業で入れていきます



熟練の技で迷いなく血合いや軟骨を一口大にカットしていきます

おいしい特徴 2

鶏肉は、茶わんむしと相性が良く歯ごたえしっかりの“せせり”

具の鶏肉は“せせり”を使用。もも・ムネといった部位ではなく、1羽から少量しか取れない首の後ろの希少部位。首は体の中でもよく動いて筋肉を使うため、“せせり”は身がしまって歯ごたえが良いです。それを、手作業で血合いや軟骨を取り除き、一口大にカットします。よくある“さいの目切りの水っぽいもの”ではなく、本来の鶏肉の形と味がしっかりしているので、家庭で作った茶わんむしの味がします。

「おいしいよ」の声、いただきました

- この茶わんむしのだしの味は、ビックリするくらいおいしかったので、実家の母親にも買ってあげてん
- 茶わんむしを最初から作るのはめんどくさいけど、こんなにおいしいならわざわざ手間をかけて作ることもないね
- 今まで食べた茶わんむしの中で一番おいしい、夫も1歳の子どものも大絶賛
- あっさりしているが、だしがきいていて卵の味もちゃんとしている
- 具材が大きくて満足
- 小学校高学年の子どもが大好きで、おやつに2個ぺろっと食べちゃいます



同じ平野区にあるパルコープ平野支所では、配達職員が太陽食品さんの工場に見学に行き商品学習をしたり、組合員さんにアンケートをとったりしています。3月30日の「うまいもん試食会」でもブースを受け持ち、たくさんの組合員さんに試食いただきました(左写真)。これからも感想をよろしくお願いします。

シーズン新登場

太陽食品



鰹と昆布の
 一番だし海老
 茶わんむし 冷蔵

9月3回 150g 88円

椎茸・えび・枝豆・
 蒲鉾・鶏肉入り



太陽食品



鰹と昆布の
 一番だし松茸
 茶わんむし 冷蔵

9月3回 150g 88円

松茸・枝豆・
 蒲鉾・鶏肉入り

