

阿倍野地域活動委員会 コーナー

11月15日 おせちのカモ井食品工業様をお招きして迎春学習会をしました。

商品のこだわり

- ①毎年ご利用頂いた組合員さんのアンケートをもとに品揃え味などの改良を重ねてきたセットです。
- ②原材料によって製造方法を変えて商品ごとのレベルを上げています。
 (1)身がしまりやすいエビなどは味付け後真空包装をして低温殺菌しています。
この製法のエビは生協でしか買えません!!
 (2)根菜類は新含気調理法を採用して風味や食感を生かしています。



和風おせちセット27品目
¥10600

カモ井こだわりの「新含気調理」で、常温で長期保存が可能!

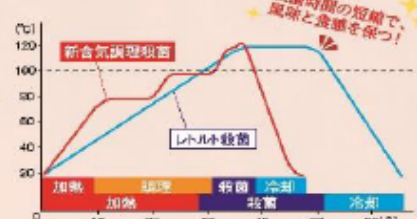
新含気調理食品とは?

常温で長期保存できる画期的な調理法です。不活性ガス(窒素ガス)を充填することで、食品の色や品質の劣化を抑えています。また、パウチごと調理と殺菌を連続して行うので、風味を逃がさず食感を保っています。

●滅菌処理および下味付けをした食材を、調味液と一緒にパウチの中に入れます。

●パウチ内の空気を一旦排出。新たに形の崩れと酸化による色の劣化を防ぐための不活性ガス(窒素ガス)を充填した後、密封します。

●段階的に昇温し、密封したパウチごと調理と殺菌を連続して行います。最小限の熱で十分な殺菌ができ、風味を逃がさず食感を保ちます。



干支の卵のお箸置きを作りました。

パックおせちの利点

生おせちの補充用としても重宝します。好きな時にロスなく使えます。家族で盛り付ける楽しみがあります。講師の溝口さんは息子さんと由来を話しながら1時間半かけて楽しく盛り付けされたそうです。食育にも繋がります。大皿に盛り付けてオードブルとしても楽しむことができます。

組合員さんの声

溝口さんのお話が分かりやすくとても勉強になりました。
 加工工程がよくわかりました。
 生協でしか買えないエビを味わってみたいです。
 家族が減って手作りしていましたが、カモ井さんのこだわりを知って今年注文しようと思いました。

試食アンケート

エビや根菜の食感がよい。
 量、価格、丁度良い。
 関西風の甘めの味わい。

家族の成長と共に全員で集まる事自体が難しくなりますが、お節一つ一つに込められた意味を再認識し、大事にしたいと思いました。