

あらびきウインナーが できるまで

1



◀解凍
静電気が鎖を通り、肉の分子に働きかけることで、解凍が進みます。

2



◀原料チェック
異物が混入していないか入念にチェック。原料チェックで合格した赤身に、旨みがより引き出されるよう脂身を配合。

3

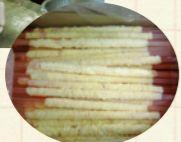


◀ミキシング
肉に塩・砂糖などを加えてミキシングし、味をなじませるため1日寝かせます。

4



◀腸詰
腸詰の直前に、香辛料をミキシング。直前に混ぜ合わせることで、香辛料の風味が生きてきます。



◀歯ざわりや食感
は天然の羊の腸ならではの。

5



◀スモーク
使用する桜のチップは香りが良くクセがないのが特長。風味付けや、殺菌・防腐の効果もあります。

6



◀クリーンルーム
加熱殺菌・冷却を経て、カット、計量、包装へ。クリーンルームのスタッフしか入ることはできません。

7



◀X線検査
包装されたあらびきウインナーは金属探知機とX線検査機へ。ダンボールに梱包され届けられます。

組合員さんが感動する
味を追求

あらびきウインナーは1995年のデビュー以来、ウインナー人気ナンバーワンの商品。

パリッとした食感、天然の羊腸に肉を詰めるから。コラーゲンなどで作られた人工の皮では、この食感を出すことが難しいのです。

ただし、天然の腸なので長さや太さは様々。お肉を入れると、色々な太さのウインナーができてしまいます。人口の皮でつくったように均一にはなりません。

凍時間が従来の約半分の6〜7時間で、すむことで、菌が繁殖する前に加工できるというメリットもあります。

工場には、安全で衛生的な商品を製造するためのルールと設備が。そのひとつクリーンルームは、鮮度を維持するために室温は常に10℃以下に設定。スタッフの移動範囲を限定することで、不純物などが入らないように工夫しています。



あらびきウインナー

明治ケンコーハム 静岡県三島市

パリッとした歯ごたえ、肉本来の豊かな味わい、そして安全を求めて開発されたあらびきウインナー。静岡県三島市にある、明治ケンコーハムの三島工場でおいしさのヒミツを伺いました。

ませんが、不ぞろいなおいしい食感のヒミツです。また豚肉本来の豊かな味わいと、粒々な食感を引き出すために、直径5ミリ以上の挽き肉にしています。

安心して食べられる
ウインナーづくり

「無塩せきとは、製造工程で、『亜硝酸ナトリウム』等の発色剤を使用していないということなんです。」と教えてくれたのは工場長の高橋昌代さん。「発色剤をはじめ、お肉の保水力や弾力性を増すリン酸塩、保存料など入れ

真心こめてつくった
ウインナーを
お届けします

常に組合員のみなさんに喜んでもらえる商品を目指して日々取り組む明治ケンコーハム。三島工場は環境に恵まれ、ものづくりに最適な場所。スタッフみんなが元気で、笑顔と真心を持って商品をつくらうと絶えず努力しています。」とウインナーづくりへの熱意があふれていました。

新しいけど懐かしい？ 冷凍ウインナー開発！

中部コープ課
竹内正人さん

現在、各務原支所の組合員さんといっしょに検討会議を繰り返し、「冷凍あらびきウインナー(皮なしタイプ)」の開発をしています。「急速冷凍することで旨みを逃さず、家庭の冷凍庫でもおいしく保存できるウインナーをつくっています。」

新商品のポイント2つ。1つめは皮なしのミニサイズなので、冷凍のまま調理が可能なこと。お弁当をはじめ、グラタン、手作りパン、オムレツなど、さまざまな料理にそのままお使いいただけます。2つめはアレルギーとなる特定原材料7品目は使用せず、豚肉のみにこだわりました。

「皮なしタイプなので食べやすく、また、あらびきの豚肉なので、素材の味が楽しめると思っています。」と、納得の商品ができあがりそうです。みなさんお楽しみに！！



三島工場長 高橋昌代さん

スピーディーな解凍が
安全な原料の秘密

冷凍されて運び込まれた、原料となる国産豚の肩肉は、入荷時に原料をチエック、トレースできるようにロットごとに管理します。

おいしいウインナー作りのポイントは「肉の解凍」。一般的には流水で解凍しますが、あらびきウインナーの原料肉は3000〜5000Vの電圧を利用して静電気解凍を行っています。こうすることで、肉の旨みとなるドリッブが流れにくく、肉の色を保ちます。また菌の繁殖を抑える作用もあり、解

