

コープぎふ中濃支所とJAめぐみので
組合員の声に応えて開発中!!

明方ソーセージ

おいしさと使いやすさを徹底追及

奥美濃の名産品「明方ハム」のおいしさを、普段の食卓でも味わいたい。そんな組合員の声に応えようと、中濃支所の組合員と、JAめぐみの共同で、「明方ソーセージ」を開発しています。



開発の始まり

「明方ハムは地元の名産品だし、おいしいのは知っているけど、普段の食卓には高価すぎて・・・」、「お盆やお正月など、特別な日にいただくものというイメージ」、「ご進物にすることはあるけど、なかなか自分の口には入らない。」それなら、明方ハムのおいしさは大事にして、もっと利用しやすい商品を作ろう！それがこの取り組みの始まりでした。



JAめぐみの 和田雅津さん



明方ソーセージ
規格：210g (予定)
価格：398円 (予定)
国産豚肉使用。
発色剤を使用しない
無塩せきソーセージ
です。

「明方ハム」と「明方ソーセージ」、どう違うの？

肉の塊を使ったものがハム、挽肉を使ったものがソーセージ。明方ソーセージは、ハムの特徴である肉の塊をふんだんに使うことで、明方ハムを食べたときのような肉の歯ごたえをしっかりと感じられるソーセージです。

こだわり

「明方ハム」のイメージをくずさない、これが今回の開発のこだわりです。肉の塊を入れる割合や、味付けなど、何度も試作と試食を繰り返しました。焼いてすぐに食べたとき、焼いてから時間が経ったときなど、いろいろな用途を想定しながら検討し、最終



明方ソーセージ開発メンバー

食べ方いろいろ！

ハムに近い食感、白コショウ、オニオン等、香辛料が利いた味わいは、分厚く切って軽く焼いただけでも大満足。パン粉をつけてフライにしたり、スープに入れたり、幅広い用途でお使いいただけます。また冷めてもおいしいので、お弁当にもぴったりです。コープぎふ中濃支所明方ハム開発メンバーとJAめぐみのが自信を持っておすすめする明方ソーセージ。デビューをお楽しみに！

国際協同組合年にデビュー予定

様々な検討を繰り返し、ようやく、開発メンバーも納得のいく商品ができあがりつつあります。「自分の意見

的には、ひき肉と肉塊の割合は半々、味付けも今までの明方ハムの風味を大切にしたいものとなります。他にも、手で切れて簡単に取り出せる「クリッププレス」包材を採用したり、パッケージにも明方ハムのブランドを意識しつつ、郡上をアピールして親しみやすいものをめざしています。

が商品の形になるのが楽しい。「商品づくりのたいへんさが分かった。」「意見をぶつけあいながら、良いものができあがりそう。」とメンバーのみなさん。JAめぐみとは、コープぎふの誕生や10周年など、節目ごとに新しい商品を協同で開発してきました。そして、今回の「明方ソーセージ」は2012年国際協同組合年の年にデビューする予定です。



ピカタ&ソテー

ハムカツ

朝食・お弁当に!

明方ソーセージの工場拝見



原料の肉 (国産豚肉)



②塩などの調味料を入れる



①肉をミンチにひき肉と肉塊にひく



③よく練り合わせて



④冷蔵庫で寝かす



⑤ケーシングに充填



⑥型に詰めて形を整えた状態で



⑦加熱 殺菌も同時に行います



⑧しっかり冷却して

完成

パッケージに消費期限の印字、異物が混ざっていないかも入念にチェック

