



組合員さんの声で、さらに使いやすくなりました！

スモーク薫るロースハム

「分厚くてお肉の味がちゃんとする」「スモークの風味がいいね！」と人気の商品「スモーク薫るロースハム」。組合員さんの声によって改良を加え、さらに便利にリニューアルしました。組合員さんと製造元の信州ハム株式会社が参加する「スモーク薫るロースハム」改良のためのロースハムプロジェクトにお邪魔しました。

レッツ工場見学♪



「ロースハムプロジェクト」とは？

「ハムって、一枚ずつはがしにくいね」。この何気ない一言からはじまった「ロースハムプロジェクト」。「はがそうとすると破れちゃうことも」「くるっと巻きにくい」…さまざまな意見を参考に「はがしやすく、巻きやすい、手ごろな価格のハム」を開発しよう！と、およそ1年をかけて検討を重ね、2006年に商品化されたのが「スモーク薫るロースハム」です。あれから8年。再び「ハムを使うとき、開封しにくい」「開け口がわかりづらいね」という組合員さんの声をいただき、おいしいハムをもっと使いやすくするために、再び検討が始まりました。



私たちが検討会に参加しました。

まずは改善ポイントを確認

集まっていた組合員さんは10名。組合員さんの声をもとに、製造メーカーの信州ハムさんと一しょに改良ポイントを確認しました。



信州ハムの滝沢孝明さん(左)と丸山旬さん(右)



あけぐちは…

これまでのものはビタッとくっついて開けづらかったよね。忙しい朝にはちょっとイライラしちゃったりして…

よりよい商品にするために意見交換

今回の改良ポイントは「開封しやすさ」と「『無塩せき』をパッケージに表記すること」の2点。さまざまなデザインを比較し、最も商品のコンセプトが伝わる、なおかつ便利なデザインを考えました。



パッケージデザインは…

「無塩せき」をもっとわかりやすく表示したほうがいいんじゃない？ 不要な添加物を使わないというのも生協商品の特長だよ。



会議の様子。皆さん真剣です

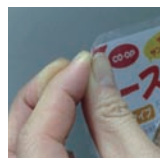


すべて手作業なのね

POINT 1

あけぐちを改良してらくらく開封

これまでビタッと張りついて開封しにくかったあけぐちを改良しました。フィルムとフィルムの間に隙間ができる加工を施し、お子さんやお年寄りにも開封しやすくなりました。「あけぐち」の表示も大きく目立つようにしました。



従来のあけぐち



新しいあけぐち

「あけぐち」の場所もひと目でわかるし簡単にはがせるようになったね!!

POINT 2

「無塩せき」とわかるように表示

発色剤(亜硝酸ナトリウム・硝酸カリウム)を使用していないものを「無塩せき」といいます。



発色剤使用



発色剤不使用

生協商品のこだわりをアピールできたね。

ここは/ 変わらぬこだわり

約2mmの厚さで食べごたえ十分!

一般的なハムよりも厚く仕上っているの、肉の食感や旨味が堪能できます。厚くても、しなやかなので、野菜を巻いて食べるのがおすすめです。

ほんのりスモークの薫りがいいね♪



まきまき /

厚みがあって存在感ばっちりだね。サンドイッチはもちろん、パスタやスープに入れても良さそう。



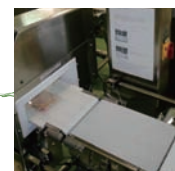
/ 巻きやすい /



組合員さんのレポートから

●一方通行のラインで製造され、汚染防止対策がしっかりなされていて、安心感がありました。●いつも買っている商品が製造される過程を見ることができて感激でした。●信州の環境に恵まれた土地で、安心・安全・高品質をモットーに作られていることが伝わってきました。●とくに整形過程の丁寧な手作業を見て、安心感がアップしました。

さまざまな検査を経て、箱詰め、各打先別に仕分けされ、出荷されます



異物確認

パック室の出口に金属探知機を設置。異物が混入していないか確認します



スライス・バック

型にはめ、スライスした後、バックします



熱処理

桜のチップでスモークします



充填

ケーシング(袋)に詰めます



熟成

調味液中に漬け込み、じっくり熟成させます



味付け

肉の中まで調味液を浸透させます



整形

骨・異物を除去してハム用に肉を整形します



信州ハム 丸山 旬さん

私のご案内します

製造メーカーの信州ハムを組合員さんが訪ねました