

CHECK 3

タレへのこだわり

タレは製品に合うように自社で開発、製造されています。アミノ酸豊富な黒酢は、クセが抑えてあり、さっぱり食べやすくなっています。糖度をきちんと計るので、安定した味のタレになります。



酸味が苦手な人はタレをよく加熱して、酸味を楽しみたい場合は、炒め終わった食材に絡める程度にするとGOOD！ プリマルーケ(株)の井元さん



CHECK 4

安全、おいしさへのこだわり

タレは1バックずつ金属探知機、完成品はX線検査機、金属探知機で異物検査がされています。食の安全に対する徹底した取り組み、多くの人の手をかけて作られている製品であることが分かりました！



組合員さんのレポート

CHECK 1

衛生管理へのこだわり

見学してます、工場内の衛生管理がとても行き届いている点に感心しました。製造場へ入る前に作業着に着替え、細かいホコリなどをローラーで取り除きます。靴を履き替え、もう一度ローラーをかけてから、爪の中、手首までしっかり手洗いを徹底。アルコール消毒をした上で、エアシャワーを通りました。



CHECK 2

お肉へのこだわり

味つけされた国産豚肉には、家庭で調理する時と同じように、丁寧に衣をつけられていました。社員の方が粉のつき方に偏りがなく、片時も目を離さず確認していたのが印象的です。衣をつけた豚肉を油で揚げ、その後スチーム加熱することで、家庭で再加熱しても中がふくらむように仕上がります。



レンジで温めてもカリッとふくらみ、油で揚げ直せば、クリスピーさが増しますよ！

プリマルーケ(株)の伊藤社長



プリマルーケ株式会社

長崎県雲仙市国見町土黒120

長崎県・雲仙市などの出資を得て、1995年4月、プリマハム(株)の特例子会社として設立。第三セクター・重度障害者多数雇用事業所として、多くの障がい者の方がいきいきと働いています。本格的な味を家庭でも楽しめるよう、たくさんの工夫と手間ひまをかけ、食肉製品や調理商品、惣菜の製造・販売を行っています。



作業着を装着して、いざ工場へ！
黒酢でつくった
うまか酢豚の
こだわりをチェック

組合員レポーター
左から
上村貴子さん
岩村育子さん
広瀬博美さん



天気の良い日は、
雲仙普賢岳が
一望できます！

自分が作った製品をたくさんの方に
食べてもらえるのがうれしいです！

工場見学が終わったらいよいよ試食です！

工場見学 & 試食会を終えて...



普段見られない製造過程を見学し、改めて食育について考えることができた貴重な体験となりました

上村 貴子さん



プリマルーケさんの、安全とおいしさへの気配りがよく分かりました。すべて機械でなく、人の手が加わっていることで安心して食べられます

岩村 育子さん



孫たちの通う学校では月に1回、自分で作るお弁当の日があります。プリマルーケさんの生協商品はだいに活用できそうですね！

広瀬 博美さん



プリマハム(株)の
前田さん(左)、
中田さん(右)も
同席してくださいました

味がしっかりしてて、後からピリッとくる辛さがお酒のおつまみにもぴったり



居酒屋さんの手羽カラ 130g
本体価格 298円 税込価格321円
企画予定▶3月1週



手羽カラも
試食！！

冷めても柔らかくて
おいしいわね



レンジでチンして野菜と炒めて、タレを絡めるだけであっという間にできるので助かります

広瀬さんの
余ったタレ活用法

酢豚の別添ソースは多めに入っているの、野菜炒めはもちろん、千切り野菜を炒めたものと絡めて魚のムニエルのソースにしたり、とうふステーキにかけても美味しいですよ



やわらかくてジューシー！冷凍とは思えない～。黒酢タレだからさっぱり食べられるね

お肉がとってもふくらみジューシー！

少し甘めの味つけで、野菜にもよく合うし、子どもも好きそう。お肉の大きさも食べやすく、お弁当にもぴったり

おすすめの調理方法

- ① にんじん、たまねぎ、ピーマンは一口大の乱切りにし、あらかじめ下茹でをして加熱しておきます。
- ② フライパンに大さじ1～2杯の油を入れ、温めた豚肉から揚げ(レンジまたは油で揚げたもの)と加熱した野菜、酢豚のタレを入れて絡めるだけでできあがり！

組合員さんがおいしさのヒミツを突撃レポート！
家庭で本格的な味！「黒酢でつくったうまか酢豚」
長崎県雲仙市、普賢岳のふもとにある「プリマルーケ株式会社」。生協と共同開発した「黒酢でつくったうまか酢豚」のほか、「居酒屋さんの手羽カラ」やハムカツ、メンチカツなどの加工食品の開発から製造・加工物流までを行っています。この工場に3人の組合員さんが訪問。おいしさのヒミツをレポートします。



黒酢でつくったうまか酢豚 400g
(唐揚げ200g+タレ2袋)
本体価格 598円 税込価格645円
企画予定▶2月4週