



CO-OP

豚味噌ステーキ

組合員さんが美味しさを追求レポート

フレッシュな国産の豚肉を、長野市善光寺にある老舗味噌店の味噌だれで包んだ「豚味噌ステーキ」。CO-OPですっかり馴染み、定番人気商品となっています。今回は、組合員レポーターの3名が、「豚味噌ステーキ」をつくる、新潟県「株式会社北日本ホーム食品」と、味の要となる味噌をつくる長野県「すや亀」を訪ね、美味しさの秘密に迫りました。

組合員さんのレポート

CHECK 1



香ばしくコクのある門前みそが、味の決め手！

国産大豆、国産米を使用し、昔ながらの製法でつくられた「こがね味噌」と、塩分控えめな「甘味噌」をブレンド。水あめと、たれを引き締める一味唐辛子を加えた秘伝の味噌だれは、飽きのこない味で豚肉とも相性ばっちり。味噌によって肉質が柔らかくなり、臭みも抑えられます。時代に合わせ、塩分量を抑えるなどの工夫がされています。



有限会社すや亀本店の青木茂人社長

「味噌食文化の伝導者」をモットーに、健康の源、発酵食品である味噌の魅力をごみなさんに知っていただきたいです。



CHECK 2



1枚ずつ手作業で味噌づけ

工場見学をして、ほとんどが手作業なのに驚きました。けれど、品質保持のために作業はとってもスピーディー。味噌も1枚ずつ人の手によって塗られています。1トレーにつき、かかる時間はわずか10秒〜15秒！手の感覚を頼りに、表は厚め、裏は薄めにムラなく肉に味噌だれが塗られています。



味噌だれづけを体験

簡単そうに見えただけ、均一に塗るのはとても難しかったです！



CHECK 3



家庭で使いやすいように、大きさ、厚みを均一にしています

豚肉は適度に脂身のある、フレッシュな国産豚のカタ肉とモモ肉を使用。血合いや軟骨、余分な脂を人の手で丁寧に取り除きます。大きさ、厚みを均一にするために、塊肉を切り分けて金型に入れて成型します。どの商品も脂と赤身のバランスが良いように気を配られていました。形が整っているのでお弁当にも使いやすいそうです。



CHECK 4



工場に入る前には5回もローラーがけ！！

空調管理や工場に入る前の手洗い、5回もの粘着ローラーがけ、白衣を着る順番にもゴミや毛が落ちないように工夫されています。工場内は作業内容によって衛生区別をしており、出荷後の商品管理も徹底！工場内の照明も、異物混入を発見しやすくするため、基準値よりも明るくしてあります。



有限会社 酢屋亀本店 長野市

明治35年創業、味噌づくり3代・百余年の暖簾を守りながら、味噌の新しい可能性に挑戦するすや亀。漬物や焼きむすび、さらに「みそソフト」をはじめとする新しい味も開発。手間暇かけた伝統の製法を守りながらも、新しいみそ食文化の可能性を追求しています。



素朴で飽きのこない味です。



株式会社 北日本ホーム食品 新潟県新発田市

創業1967年、長野市で創業した株式会社ホーム食品。事業規模の拡大に伴い、1984年、新潟県に株式会社北日本ホーム食品として生産拠点を移しました。自社工場にて企画、製造を行う特徴を生かし、地域に合わせた味つけや組合員さんの声に応えた商品づくりを行っています。

工場見学 & 試食会を終えて...

機械化が多い中、手作業にこだわられている点に感心しました。(堀口さん) すや亀さんも北日本ホーム食品さんも今ある味を守りつつ、現代に合うものをつくり出そうとする姿勢を感じました。(上村さん) 「手にとってもらいたい」「意見をもらい、よりよい商品を開発したい」という思いから、常にニーズに合わせた商品を、精力的に開発している様子が伝わってきました。(柳瀬さん)

アイデアレシビ

焼くだけじゃもったいない豚味噌ステーキ

香ばしい味噌の風味でご飯がすすみますよ！

鍋物

豚味噌ステーキを具材にして、ボリュームのある鍋に。野菜もたっぷりとれます。



味噌汁

豚味噌ステーキを切り、味噌汁の具材に。もちろん、残った味噌も汁に加えます。

サンドイッチ

トーストしたパンにバターと荒挽きマスタードを塗り、焼いた豚味噌ステーキを好みの野菜とはさみます。食べ応えがありますよ。



私のアレンジは...

肉をたべやすい大きさに切り、同じくカットした玉ねぎ・ピーマン・人参などと炒めます。ご飯と残った味噌を加え、炒卵や青ネギをトッピングしてチャーハンにしています。

大垣市 柳瀬弘子さん



豚味噌ステーキと野菜をごま油で炒めて、調味料にコチュジャンを加え、ブルゴキ風のアレンジを試してみようと思います。

瑞穂市 堀口輝美さん

工場見学が終わったらいよいよ試食です！

食べたい分だけ

仕切りトレーに入っているため、必要な分だけ使えて便利。「1度に全部食べきれない」という組合員さんの声を受けて、商品を改善する中で仕切りつきトレーになりました。



ほどよい大きさ

肉がとても柔らかく、子どもからお年寄りまで食べやすい大きさ。冷めてもおいしく、お弁当のおかずにもぴったりです。

豚肉が白くなるまで、ひっくり返さない。何回もひっくり返さないのがコツですよ。

簡単調理

凍ったままのお肉をフライパンで焼くだけ、調理も簡単。フライパンにくっつかないホイルをひけば、くっつかず後片付けも楽ちんに。



岐阜市 上村貴子さん



凍 180g(6枚)
本体価格528円 税込価格570円
2月2週企画