

こだわり2 はぐくみ自慢の鶏肉の美味しさをそのまま、静岡県に運びます



私たちが静岡県にある「せいぎょうのサラダチキン」のメーカー明治ケンコーハムさんを訪ね、製造工程を見学してきました。

岐阜アグリフーズでカットされた鶏肉は、一度も冷凍することなく冷蔵原料で静岡県の明治ケンコーハムまで運びサラダチキンに加工します。



明治ケンコーハム三島工場の皆さん

原料の鶏肉を冷凍せずに加工するから「うまみがギュッと、しっとりやわらか」

●原料を冷凍すると、解凍時にドリップといっしょに旨みが逃げてしまいます。原料を一度も冷凍しない「せいぎょうのサラダチキン」はうまみがギュッとつまっています。

●ムネ肉は水分の多い部位。冷凍すると水分が失われてパサつきの原因に。「せいぎょうのサラダチキン」は冷凍しないので水分そのまましっとりやわらかが実現！



味付けはシンプルに、かつ、しっかりと。

はぐくみ自慢の鶏肉の味を活かすために、味付けはシンプルに。調味液をなじませるために、タンブラーに入れてじっくり3時間マッサージ。鶏肉の中心までしっかりと味をしみこませます。



ふっくらとした食感

1枚ずつ丁寧に並べられた鶏肉は78℃の蒸気で1時間かけてゆっくりと火を通します。身が引き締まることをふせぎ、ふっくら仕上がります。



届いたらすぐに使えます。

殺菌処理した製品はいったんマイナス35℃で急速冷凍。

こだわり3 ご家庭ですぐにつかえるように冷蔵の状態にして組合員さんにお届けします。



いろいろなサラダチキンの食べ比べから始まり、何度も検討を重ね、自信をもっておすすめできるおいしいサラダチキンが完成しました！7月4週デビュー予定です。ぜひお試しください！

わたしたちがおすすめするせいぎょうのサラダチキンを使ったアレンジレシピを5ページで紹介しています。



はぐくみ自慢ってなあに？

生産者の自慢の取り組み 岐阜アグリフーズ

飼育管理

全飼育期間において、最低限のワクチンを使用していますが、抗生物質や抗菌剤を使用していない飼料で健康な鶏を飼育しています。

交流

産地見学や、各支所・店舗・ステーションで開催される試食交流会に積極的に参加するなど、組合員さんや生協職員との交流を大切にしています。

品質管理

HACCPによる製品製造管理で、より確かな衛生管理を行なっています。  
※HACCP(ハサップ):食品の製造工程で発生する危害を予め分析し、防止につながるポイントを継続的に監視・記録する仕組み

生協独自の厳しい「品質基準」をクリアし、生産者・加工業者が品質指針・管理基準を満たしていると認められた商品。生産者の「自慢の取り組み」も認証基準とし、特別なマークをつけています。



安全性の確保

家畜の飼育法・飼料内容の明記。加工場での原料検査や設備点検。配送時の適切な温度管理。など

環境・資源への配慮

家畜の排泄物の有効活用や化学肥料軽減。施設周辺の環境保全。など

情報管理

生産履歴など、管理情報を積極的に公開。など

マネジメント

品質管理システムを運用し、高品質な商品のお届けを維持。など

低カロリー・高たんぱくの皮なし鶏ムネ肉を、調味液につけて蒸し上げたそのまま食べられる「せいぎょうのサラダチキン」新登場!!



パサつくムネ肉を、しっとり美味しく仕上げました！

西濃支所 開発商品



裂いてそのままでもおいしいわ。

胡麻ドレッシングや棒々鶏ソースもあいそう



サラダや冷やし中華のトッピングにぴったり。



せいぎょうのサラダチキン

120g  
7月4週(30号)デビュー(予定)  
本体価格 275円 税込価格 297円

こだわり1 原料は『はぐくみ自慢の産直若鶏ムネ肉』使用(岐阜県産・三重県産)

サラダチキン商品開発検討会のみなさんが岐阜アグリフーズを訪ねました



岐阜アグリフーズでは、はぐくみ自慢の産直若鶏ムネ肉の皮を剥ぎ、余分な脂を処理して、機械でサラダチキン用にカットします。



冷蔵のまま明治ケンコーハムへ届けられるので、温度管理には十分配慮しています。



鶏肉を処理する工程を見学させていただきました。



サラダチキンを使ってアレンジレシピを作りました。



サラダチキン商品開発検討会の皆さんが岐阜アグリフーズで原料となる鶏ムネ肉がサラダチキン用にカットされる工程を見学しました。

クローズアップ わたしの逸品



「せいぎょうのサラダチキン」

しっとりとした食感、素材の味をしっとり味わう

7月4週デビュー(予定)

「鶏のムネ肉を美味しく食べたい」「手軽に食べられて美味しいものがあるといいね」という組合員さんの声から、西濃エリアの組合員さんと、産直若鶏でおなじみの岐阜アグリフーズ、ハム・ウィンナーの明治ケンコーハム 2つのメーカーが交流を重ね、はぐくみ自慢の産直若鶏ムネ肉を使った「せいぎょうのサラダチキン」が完成しました！