

産直若鶏・ケイちゃんシリーズなどでおなじみ

岐阜アグリフーズさんの

# はぐくみ

## 自慢商品!



はぐくみ自慢って何?!

「はぐくみ自慢」は独自の高い品質基準をクリアした、「生産者の顔が見える」生協自慢の商品です。今回は中でもファンの多い、岐阜アグリフーズ株式会社の「産直若鶏」の美味しさのヒミツに迫ります。



若鶏のケイちゃんシリーズ (しょうゆ味・ピリ辛みそ味・塩味)



お話をうかがったのは



食鳥部 鶏肉販売課 主任 かわしま あやみ 川崎 彩湖さん

自然のいのちをいただいていることを忘れず、1羽ずつ大切に加工し、安心して美味しい鶏肉を皆さまの元へお届けするよう心がけています。



岐阜アグリフーズ株式会社 [本社:岐阜県山県市高富]



### 岐阜アグリフーズの産直若鶏 ここが自慢

**Point. 1** 鶏にストレスを与えず 健やかに育てます。

病気予防のためワクチンは投与しますが、飼育期間中は抗生物質・抗菌製剤を一切使用しません。鶏がストレスなく健康に過ごせるよう、鶏舎の衛生管理を徹底し、空調をこまめに調節し快適な温度を保っています。

**Point. 2** 組合員さんとの交流を大切にしています。

組合員さんが産地や製造工場を訪れ、生産者さんと交流する機会を設けています。組合員さんの声を商品開発や品質向上に生かしています。

**Point. 3** 品質管理を徹底しています。

岐阜アグリフーズは食品の安全と品質を保证する国際認証「SQF」の最高レベルである「レベル3」を認証取得しています。

### 組合員に聞きました! はぐくみ自慢商品のお気に入りポイントは?

**産直若鶏モモ肉** 水炊き・唐揚げ用(バラ凍結) 凍 380g 本体価格 628円 税込価格 678円 次回予定:毎週



お肉の産地って大事ななあと思います。全然味が変わります。コープのお肉は、シンプルにお塩でいただいても美味しいです。(可児市 にこさん)

安全、新鮮、美味しい。臭みがなく、シンプルな味付けや、薄めの味付けでも美味しいいただけます。ササミはピカタ、むね肉は蒸し鶏にしてストックしてサラダなどにしています。(多治見市 もん太郎さん)

**若鶏のケイちゃん (ピリ辛みそ味)** 凍 300g 本体価格 295円 税込価格 318円 次回予定:12月2週 (コープぎふ開発商品)



主人が好きでよく購入します。何より、仕事帰りで時間がない時にさっと作れて、たくさん野菜が食べられるので大助かりです。(可児市 フルードさん)

冷凍庫の中で場所を取らず、野菜をたくさん入れても味がよいことです。(白川町 杉山さん)



**若鶏やきとり用もも串(生串)** 凍 450g (15本) 本体価格 978円 税込価格 1,056円 次回予定:12月1週 (コープぎふ開発商品)

国産の焼き鳥の串が珍しいので購入しました。自分の好きな味付けで食べられるので、おいしいいただけます。(池田町 ビオラさん)

## 工場紹介

### 産直若鶏の商品ができるまで

#### 1 洗浄・消毒



農場から生きたまま届いた鶏を素早く処理。羽毛や頭、内臓などを除いた鶏を「チラー」と呼ばれる2つの水槽で洗浄・消毒・冷却します。

#### 2 部位分け



鶏を上部・下部に切り分け、さらにもも・むね・ささみ等各部位に切り分けします。

#### 3 冷却



各部位に分けられ原料袋に詰められた鶏肉は、トンネルチラーの中を-27℃で7分程度通過し、保管庫へ移動させます。と鳥処理から各部位別に冷却するまでは約1時間。短時間で全ての処理を施すことで肉の臭みや微生物の増殖を抑えることができます。

#### 製品製造 加工



解体室のすぐ隣に加工室があり、新鮮な状態のままカットや味付け等の加工工程を行います。この後、様々な商品に加工していきます。

### 安全・安心のための取り組み

#### 金属探知機

原料袋の状態を一度、製品製造後にもう一度金属探知機を通し、金属異物の混入が無いよう念入りにチェックしています。



#### 5S活動

「整理」「整頓」「清掃」「清潔」「しつけ」からなる「5S活動」に取り組んでいます。



## やわらか ジューシー! 鶏ハムの作り方

産直若鶏のむね肉で、しっとり美味しい鶏ハムが作れます。加熱時間を気にすることなく、お湯に入れて冷めたら完成。“ほったらかし”でもできちゃいます!

**材料(作りやすい分量)**  
鶏むね肉1枚 (産直若鶏むね肉 480gの半分程度)  
砂糖……………小さじ1  
塩……………小さじ1  
お好みでハーブや粗挽き胡椒……………少々



1 鶏むね肉を縦に置き、真ん中に切れ目を入れる。切れ目から左右に肉をそくように包丁を入れ、厚さが均等になるよう切り開く。

2 肉の両面に砂糖と塩をまんべんなくすり込み、冷蔵庫で30分~1時間寝かせる。一晩寝かせてもOK。

3 冷蔵庫から取り出して水分を拭き取り、表面に胡椒やハーブをなじませる。皮を外側にし、端からきつめに巻きラップで包み、両端を輪ゴムできつくしばる。

4 鍋にたっぷりの湯を沸かし、③を入れる。再び沸騰したら火を止め鍋に蓋をする。そのまま置いて冷めたら出来上がり。

冷蔵庫で冷やすとキレイに切れます☆

**POINT**  
★ゆっくり火を通すことでむね肉がパサつかず、ジューシーに仕上がります。  
★もも肉でも作れます。ゆでた野菜を入れて巻くと、もも肉の脂が野菜にしみて美味しく仕上がります。

※中まで火が通っているか確認してください。赤みが残っている場合には様子を見ながら電子レンジ等で加熱してください。