



25周年組合員開発商品!

里山から食卓へ 三代続く伝統の味

まぜまぜ

ケーちゃん 糀みそ味

新登場!!



みそやしょうゆ、ニンニクなどで味付けした鶏肉を野菜と一緒に炒める、飛騨地方の代表的な郷土料理、ケーちゃん。コープぎふ25周年を記念した特別な味のケーちゃんが新登場! 今回の特集では、タレとパック製造を担う村山チキン株式会社取材しました。岐阜アグリフーズ株式会社と岐阜南支所の組合員と一緒に開発した新商品の魅力をご紹介します!



コープぎふ合併記念商品として生協の「ケイちゃん」がデビューしてから25年。25年間の思いを込めて! 皆さんでおいしいケーちゃんの開発に取り組みました。ぜひお試しあれ!

岐阜アグリフーズ株式会社 大野 篤さん

開発のこだわり

開発 POINT

1 鶏皮・鶏肝入り

今までの商品は、鶏のムネ肉・モモ肉のみを使用していましたが、もともと地域で食べられていたケーちゃんは、鶏の食べられる部位がすべて活用されたもの。今回は、**鶏皮や鶏肝を加えて**、“昔ながらのケーちゃん”を再現!



7474 組合員の声を取り入れながら、開発されました!

開発 POINT 2 味付け

組合員に候補となる4つの味を試食してもらい、飛騨高山で作られている糀みそに、**桜みそという米みそをブレンドした「糀みそ味」に決定!** 配合を変えながら試食を重ねました。お子さんでも食べやすい味に仕上げました。



4つの味付けの試食

開発 POINT

3 ネーミング&パッケージ

組合員のアイデアで、商品名は村山チキン株式会社がある下呂市馬瀬村の地名と、肉とタレを混ぜた商品であることをかけた「まぜまぜケーちゃん」に!

親しみやすさが大切だと感じたので、高級感よりも素朴さを感じられるパッケージや、手軽な価格を提案しました!



工場見学

村山チキン株式会社にて、おいしさの秘密をリサーチ!



村山チキン株式会社
代表取締役社長 村山 弘明さん(中央左)
専務取締役 清水 剛志さん(中央右)
常務取締役 清水 奈津子さん(右端)



はぐくみ自慢の鶏肉のみをチルドで入荷。 冷凍原料と違って解凍によるドリップが出ず、臭みが少ないのが特徴。安心して食べてもらえるように、骨や異物を手作業で丁寧に取り除いています。

こだわりの「生タレ」 毎回、作る分だけタレを調合し肉と混ぜ合わせる「生タレ」にこだわっています。火入れをしないので、みそやみりんなどの香りや風味を損なうことなく楽しめます。



新鮮な状態で袋に詰めて真空パック。 金属探知機などで異物混入をチェックしています!



開発メンバーコメント

ももとは、捨てる部分がないように余すことなく鶏肉を使った郷土料理。これまで肝が苦手だったけど、おいしく食べられました!

開発を終えて...

これまでの生協の「ケイちゃんシリーズ」3種も合わせて、いろいろな味を食べ比べてほしいです!

試食の時に、一番箸が進んだのが糀みそ味でした。肉だけで食べると少し味が濃く感じるかもしれませんが、野菜を加えると絶妙なバランスになりますよ!

外で食べると楽しさもおいしさもアップするので、アウトドアレジャーに持って行くのもいいですね。保冷剤代わりにもなりそう!



岐阜南エリア委員の皆さん

試食は今回で5回目でしたが、今日が一番おいしかった! 開発に参加でき、良い経験ができました。

組合員が試してみました!

- 1 レシピを教えてください。
- 2 食べてみた感想を教えてください。

1 ケーちゃん焼きそば

葉付きの玉ねぎがあったので、丸々と葉っぱごとケーちゃんと炒めました。子どもには、そこに焼きそば麺を入れて焼きそばにしました!



2 家族4人で頂きました。下呂市で食べたケーちゃんに全く引けを取らないほどおいしかったです! 色々な部位が入っていて、それぞれに食感や味が違い、飽きずに最後まで頂く事ができました。途中で七味を少し振ってもとてもおいしかったです。ご飯のおかずにもなり、おつまみにもなりそう良かったです。濃い味付けと説明にあったので、子どもには焼きそばを入れて炒めたら大好評で、おいしい! と言ってバクバク食べていました。普段あまり食べない野菜もたくさん食べていました。一歳半の息子は一つ食べたらおいしかったらしく、大人のを横取りして食べていました。調理も簡単ですごく良かったです! (神戸町 あやゆづさん)



1 野菜たっぷりケーちゃん

「濃い味付けのため、たくさんの野菜と炒めた方がいい」とのことので、キャベツ、もやし、ピーマン、にんじん、玉ねぎ、えんどう豆を入れて、本当にたっぷりの野菜とケーちゃんを大きなフライパンでしっかり炒めました!!



2 たくさんの野菜を入れて炒めてよかったです。味がしっかりしているので、たくさん野菜を入れても味が薄まることもなく、とてもおいしかったです。普段なかなかレバーを積極的に料理に使うのって難しいので、これはレバーも入っているのが鉄分補給にとっても良いと思いました。(各務原市 イルイルさん)



1 ケーちゃん丼

弱火でケーちゃんを炒め、火がしっかり通ってから、キャベツ、にんじん、玉ねぎ、もやしを入れ、強火で炒めます。丼にご飯をよそい具をのせ汁をかけて、刻み海苔、ゴマをかけて出来上がり。お好みでしょうゆやめんつゆをかけてもOK。



2 野菜の量によりますが、今回は味が薄く感じました。特製ダレは濃いめに作ってあると思うので、目安の野菜の分量を作り方に表記してあると良いです。16歳の息子、46歳の主人には鶏肉が柔らかく、味がしみておいしかったようですが、72歳の母、12歳の娘は鶏肩小肉、鶏軟骨むね肉だけで食べたいと話していました。私は、みそ好きですが、もう少しピリ辛なのが好みなので、生姜じょうゆベースの特製ダレも試してみたいと思いました。(可児市 さゆなおさん)

