

冷凍庫から出してフライパンで焼くだけ！

# 生ハンバーグ

CO-OP ふっくらジューシー

ふっくらジューシーに仕上がると評判の「CO-OP ふっくらジューシー生ハンバーグ」。実は30年以上のロングセラー商品だったこと、ご存知でしたか？そんな人気商品の秘密を知るために、コープぎふ職員が工場を見学してきました！



〈見学する前に…〉

コープぎふ職員が工場を見学！



手洗いしっかり！

粘着ローラーでコロコロ…

いざ！ 行ってきます！



▲左から 光坂さん 水谷さん 寺町さん

行くぞー！



①入荷した肉原料のスジや骨を目視検査で取り除き、金属検出機で検品。ミンチ肉にした後、再度機械を使って検品する。



②検品した肉原料、玉ねぎソテー、調味料を混ぜこねた後、おまんじゅう製法で1分間に約60個成型。



③マイナス30～40度のトンネルフリーザーで急速冷凍後、真空パックに。X線検査装置、金属検出機、ウエイトチェッカーを通して梱包したら出荷！

**Q1** ふっくらジューシー生ハンバーグを利用したことがありますか？

組合員に聞きました！

半々だ！

ない 50%    ある 50%

(回答数254件)

**Q2** お気に入りポイントは？

とても簡単にジューシーなハンバーグができて、いつもおろしのタレをかけて食べています。子ども達も大好きです。(30代/揖斐川町 3児ママさん)

裏面の焼き方を守れば、肉汁たっぷりのふっくらハンバーグに仕上がるのがうれしいです。(30代/安八町 やーやーさん)

お店のようにおいしくいただきました。じーわあと出てくる肉汁。孫が「凄い！」と叫んでいました。(80代/岐阜市 パー子さん)

**おいしさの秘密！**

**お話を聞いた方**

IHミートソリューション株式会社名古屋パックスセンター 浅山 淳さん

伊藤ハム 米久ホールディングス株式会社 食肉事業本部 加工食肉部 事業推進室 主事 福田 浩之さん

**Point 1 原料** 臭みが少ないオーストラリア産牛肉と国産豚肉を7:3比率で配合。

**Point 2 原料** じっくりとソテーした国産玉ねぎを使用。コクと旨味をプラス！

**Point 3 食感** やわらかい食感にするため、3ミリのミンチに。そうすることで、肉同士のつながりが強くなり、加熱中に肉汁を逃さない！

なるほど！

**重要ポイント！**

**おまんじゅう製法** おまんじゅうの中に餡を包み込むように、ハンバーグの練り肉を二重構造になるように成型。

2層構造

内側 肉感を残したタネ

外側 よく練ったタネ

幅を調整 高さを調整

内側から溢れる肉汁を内部に閉じこめる！

まるで餃子を作るみたい！

## 工場内を見学した感想

原料や製法のこだわりだけでなく、お肉を扱う工場ということで「油汚れとかどうなのかな？」と思っていましたが、製造現場はとても清潔に保たれていて驚きました。使用する原料や調味料の仕入れ先での検品はもちろん、入荷後に再度異物混入などがなければ検品してから製造を始めるという徹底ぶり。安全に対するこだわりが感じられました。

こうさか ゆうき (光坂祐紀さん/飛騨支所)

より安全・安心な商品をお届けしようと手間暇かけて行っていると感じました。ハンバーグに使用されている玉ねぎソテーは北海道産をメインとした国産玉ねぎを使い、毎年現地にも行って確認をしているそうです。肉だねを混ぜる工程は温度変化によって練り時間を変えるなど、こだわりを持って商品づくりをされているのだと知り、組合員さんにこの魅力を伝えていきたいと思いました。

みずたに けんたろう (水谷賢太郎さん/西濃支所)

実際に製造工程を見学して、どうして生ハンバーグがおまんじゅう製法にこだわって製造しているか分かりました。二重にすることで旨味を閉じ込めて、ふっくらさやジューシーさを出す事、肉汁を閉じ込めることによって冷めてもおいしいことを多くの組合員さんに伝えたいと思います。試食したハンバーグとてもおいしかったです！

てらまち かりん (寺町香凛さん/岐阜西支所)

## メーカーおすすめ！ 簡単アレンジレシピ

- 材料(1人分)
- CO-OP ふっくらジューシー生ハンバーグ…1個
  - 溶き卵…1個
  - 小麦粉…適量
  - パン粉…適量
  - からし・ソース(お好みで)
  - 揚げ油…適量
- 作り方
- ハンバーグは解凍しておく(半解凍がおすすめ)。
  - 中央部分を軽く凹ませて、小麦粉・溶き卵・パン粉の順につける。
  - 180℃に熱した油で約5分揚げる。

## 肉汁あふれるメンチカツ



面倒なイメージのメンチカツも「CO-OP ふっくらジューシー生ハンバーグ」を使えば手軽に作れますよ！(浅山さん)



**上手に焼くコツ** 包装の裏面にある調理方法通りに焼くこと！解凍してから焼くほうがおいしいですよ。