



信州ハム

食育学習～ハム、ウィンナーのハナシ!

6月4日(火)にながら虹の家にて長野県上田市に工場がある「信州ハム」さんをお招きして、ハム、ウィンナーの学習会を開催しました。今回は私達が特に知りたかったこと…「添加物」のコトや「無えんせき」のコトについて詳しく教えていただきました。参加された組合員さん達もとても勉強になったと喜んでいただけました。

「無えんせき商品」って何?



塩や香辛料等が入った調味液に、原料肉を漬け込む工程を「えんせき」と言います。一般的な「えんせき」では、この調味液に発色剤や保存料などが入りますが、「無えんせき」は、発色剤(亜硝酸Na)を加えない調味液を使用します。
 …塩を使用しないという意味では有りません。



＜参加組合員さんの声＞

- 今までハムやベーコンにこだわりを持たず買っていたが、これからは意識して購入したい。
 - 「えんせき」と「無えんせき」の違いがよく分かり良かった。
 - 製造から出荷までの工夫が聞けたので安心した。
 - ハムの食べ比べで味が全然違ってびっくりした。アレンジレシピや美味しいソーセージの食べ方を知ることができて良かった。
- ご参加ありがとうございました

募集

キリトリ線
 今後やってみたい企画を教えてください



←WEBからの
 回答はこちら

(お名前 / イニシャル)

担当者・ステーション職員へお渡しください

● 今後の予定 ●

8月1日(木)

ながら虹の家

♡ オリジナルパフェを作る

＜アイスのはなし＞

※ 詳細募集は

今後のチラシで!