CO・OP ゆずのぽん酢

春夏秋冬
使ってほしい！

さわやかなゆずの香りがあふれ出す まろやかな味わいのぽん酢です。

高知県産ゆずを皮ごと搾って、だしをきかせたほど良い酸味の「CO・OPゆずのぽん酢」。冬の定番料理、鍋はもちろん、季節を問わずいろいろな食べ方をしてほしい調味料です。

日本有数の産地である高知県産のゆず。ゆずの収穫は年に一度。収穫したら搾った状態で冷凍保存しています

写真左から
マルカン酢株式会社
製造本部 生産管理室長
山下秀嗣さん
執行役員 ブランド戦略部長
足立麻衣子さん
取締役 製造本部長兼
本社工場長 酒井直哉さん

お酢の役割は下支え

食べればさわやかなゆずの香りが広がり、利尻昆布と鹿児島県製造のかつお節から取っただしのまろやかな味わい。クオリティ商品のCO・OPゆずのぽん酢は、いろいろな料理に使える調味料です。

製造元は1649年創業、兵庫県神戸市にあるマルカン酢株式会社 本社工場です。足立麻衣子さん、山下秀嗣（ひでつぐ）さん、酒井直哉さんに話を聞きました。

「私たちは食酢メーカーですが、この商品はゆずが主役。高知県産のゆずを皮ごと搾って、たっぷり使用しています。それでいてすっぱすぎず、だしもきちんと感じられるように仕上げました。しょうゆは味がまろやかな特選丸大豆しょうゆを使っています。お酢は下支えの役割。個性を出しすぎない、他の原材料の邪魔にならない自社製の酢を選んでいます」と山下さん。

味の要になるゆず。商品を製造する直前に解凍し、鮮度を失わないうちに使用しています。

「調合室で、温度管理をしながら、ゆずを含めた原材料を混ぜます。

ろ過した後、品質管理室で規格通りになっているかを確認してから、加熱殺菌の上、二度目のろ過をして、ビン詰めをします。二度の目視検査と重量検査を経て出荷しています」と

調合室。大量生産に対応するための巨大なタンクが並んでいます（写真Ⓐ）。ビン詰め作業に入る前に、ビンを洗浄してから使用します（写真Ⓑ）。規定の量になるように充填（じゅうてん）し、ふたをしていきます（写真Ⓒ）。

次の工程に流れていく様子（写真Ⓓ）。目視検査。背後から光を当てながら、量の外観確認、またビンに傷がないかなどをチェックしていきます（写真Ⓔ）。賞味期限を印字しラベルを貼ったら、賞味期限の印字が正しいか、ラベルがまっすぐ貼られているかを確認。このあと箱詰め、重量検査を経て、出荷まで倉庫で保管します（写真Ⓕ）。

今回ご紹介した
商品はこちら！

CO・OP ゆずのぽん酢

宅配：
1月2回、
2月1回に取り扱う予定です

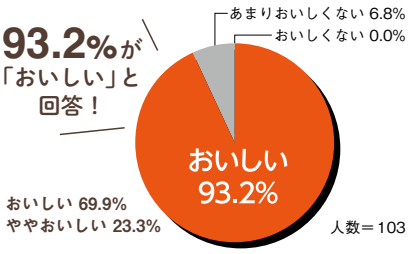
店舗：
全店で取り扱っています

コープクオリティとは

❶原料や製造方法など
おいしさの理由が明らか
❷他の商品との違いが明確
❸100人規模の組合員モニターの
8割以上がおいしいと評価

おいしさにこだわった自信作
CO・OP
クオリティ

この商品は2016年3月に実施した組合員テストで、93.2%の組合員の皆さんが「おいしい」と回答してくださいました。



酒井さんは説明します。

お客さまの笑顔を想像しながら

「工場では、まずは良いものを計画通りに作ることを第一に、機械の取り扱いには気をつけて、情報を共有してみんなで技術を高めていこうと話しています。会社全体で『おいしい幸せ』を合言葉に、お客さまの笑顔を想像しながら仕事をしています」と酒井さんは話してくれました。

「この商品は冬の定番料理、鍋に使っても薄まりにくい濃さが特徴です。また、豆腐や焼き魚、サラダ、しゃぶしゃぶ、ギョーザなど、いろいろな料理に合います。1年を通じて使ってもらいたいと思って作りました。

料理やぽん酢のおいしさは、出来立てに勝るものはありません。私たちが作っているのは市販の調味料ですから、ろ過や加熱の工程が欠かせません。そんな条件の中、少しでもおいしい商品をお届けしたい、という思いを持ちながら、そしてこの思いが食べてくださる組合員の皆さんに届いたらいいなという気持ちで作っています」と足立さんは最後に笑顔で話してくれました。

お酢を知り尽くした会社が作るゆずが主役の「CO・OPゆずのぽん酢」。皆さんはどんなお料理で食べてみたいですか？ぜひ気になった食べ合わせをお試しください。