

スモークが引き立てる 肉本来の味わい

ジューシーなうまみとなめらかな食感で、幅広い世代がおいしく食べられるウィンナー。職人の目利きが光る商品です。



スモークと加熱が終わったウィンナーが基準の色になっているか、担当者がチェックします

コープポークウィンナーブラウンマイスター ができるまで

1 検品



担当者が豚の背脂を1枚ずつ確認し、毛や皮が残っていれば取り除きます(写真A)。カメラなどでは細い毛などが認識できないため、人の目による検品が欠かせません。豚肉は検品済みのものを仕入れています。

2 肉挽き・塩漬け

肉と背脂を大きめに挽いたあら挽き肉(写真B)と、ペースト状にしたほそ挽き肉に食塩を加えて冷蔵庫で2日間寝かせ(塩漬)、風味や食感を高めます。

4 燻煙・加熱

加熱庫に入れ、数種類の広葉樹をブレンドしたチップ(写真F)でスモークし、色と香りを付けます。基準の色になっているか確認し(G)、蒸気で加熱。うまみを閉じ込め、中心までしっかり加熱します。

3 調味・充填

塩漬けにした肉に香辛料などを練り込みます。羊の小腸をノズルにセットすると(写真C)、ノズルの先端から練った肉が押し出され、腸に詰められます。一定間隔でひねってフックにかかると(D)、充填やひねりの具合を確認しながら腸の末端を手で結びます(E)。



B



F

G

5 切断・包装・検品・梱包・出荷

細菌の繁殖を防ぐため冷水で急速冷却。腸のひねられた部分は機械で1本ずつ切り離して選別し、さらに人の目で形状不良などをチェック(写真H)。計量しながら袋詰めされ、金属検出機、重量チェッカーを通して出荷します。



H

別ページで、レシピをご紹介します

今回ご紹介した商品はこちら！

コープポークウィンナー ブラウンマイスター



宅配12袋組を毎週取り扱っています。
店舗1袋・2袋組を全店で取り扱っています。

ジューシーなうまみとスモークの香りをぜひ味わってください！



左から、東北日本ハム株式会社 製造二課 佐藤純さん、製造一課 阿部尊さん、商品開発版促課 菅原統さん

安心して食べられる喜びを
より多くの人に

「ウィンナーの皮には人工のものもありますが、この商品は適切切れのいい羊の小腸を使っています」と話すのは、充填を担当する阿部尊さん。「羊の小腸は個体差があるため、お肉の詰まりが同じになるよう、必要に応じて充填機械を調整しています」

工場では温度管理を徹底し、加熱後は雑菌がつかないよう管理された部屋で作業します。包装を担当する佐藤純さんは「30分おきに商品を抜き取って、パッケージに異常がないことを確認しています」と、厳しい品質管理について説明します。

「食物アレルギーのお子さんを持つ親御さんから『安心して食べられる商品があつて本当に助かります』という感謝や喜びのお声をいただくことが多く、それが支えになっています」と阿部さんが話すと、菅原さんと佐藤さんも「やはり『おいしいね』という言葉が一番うれしいです」とうなずきます。

ゆでもおいしく、ですが、皆さんのおすすめはフライパンで焼くこと。「無塩せきなので肉本来の味わいが楽しめます。ジューシーなうまみに香ばしさが加わりますよ」

スモークのほのかな香りと、肉の風味が生きた無塩せきならではのおいしさを、ぜひ食事のさまざまな場面でご利用ください！

あら挽き肉とほそ挽き肉を
バランスよく配合

朝食にお弁当にと重宝するウィンナー。「CO-OPポークウィンナーブラウンマイスター」は優しい味で、子どもから年配の方まで愛されています。おいしさの秘密は無塩せきであること。色や風味に影響を与える発色剤を使っていないため、肉本来の味わいを感じられます。商品名にある「ブラウンマイスター」は「職人技による煙のある褐色」という意味。程よい燻煙による色と香りが、肉の味を引き立てます。

「無塩せき」とは発色剤(亜硝酸ナトリウムなど)を使用せず肉を塩漬けすること。発色剤は肉の色を鮮やかにし、肉の臭みを抑え風味を良くするほか、菌の増殖を抑える効果があります。無塩せきでは肉本来の味わいを生かすのが特徴です。

