

おすすめ！  
コープの  
商品

CO-OP  
ポークウインナーブラウンマイスター



スモークと加熱が終わったウイ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

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インナー。職人の目利きが光る商品です。

CO-OP ポークウイ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

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。

### 「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すること。発色剤は肉の色を鮮やかにし、肉の臭みを抑えて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。

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インナー。「CO・OPポークウイ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、つやのある褐色」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。

2023年9月のリニューアルでは、食物アレルギーの特定原材料8品目が不使用となり、より多くの人が安心して食べられるようになりました。製造する東北日本ハム株式会社では衛生管理を工夫し、無塩せきでも賞味期限を15日から30日まで延ばすことに成功。リニューアルに携わった開発担当の菅原桃さんは「長く親しまれてきた従来のおいしさは大きく変えず、よりパリッとジューシーにするため試行錯誤しました。特に食感の決め手となる挽き肉の配合にこだわり、歯ごたえのあるあら挽き肉と、ペースト状にしたなめらかなほそ挽き肉の最適なバランスを目指しました」と振り返ります。



## 4 くんえん 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。



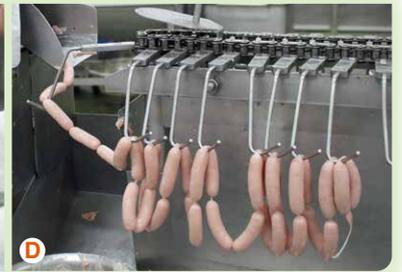
## 5 切断・包装・検品・梱包・出荷

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。



## 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）。



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！

co-op ポークウインナー  
ブラウンマイスター



宅配：2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 阿部尋さん、商品開発販促課 菅原桃さん

安心して食べられる喜びを  
より多くの人に

「ウインナーの皮には人工のものもありますが、この商品は歯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尋さん。「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『おしかった』の言葉が一番うれいんですね」とうなずきます。

ゆでもおいしいそうですが、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色や香りと、肉の風味が生きた無塩せきならではのおいしさを、ぜひ食卓のさまざまな場面でご利用ください！