

▶▶16ページより続く



生産者さん おじゃまして〜す

～ 千葉県香取市・ちば醤油(株)、(株)千葉カネイ食品 ～

特集

化学調味料・保存料・着色料は使っていません
料理の基本を忠実に守って「だし」を採っています



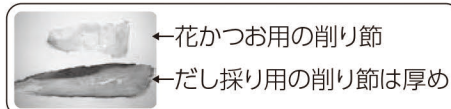
夏の風物詩、そうめんにかかせない“そうめんつゆ”。味の決め手のひとつになる、かつお節・さば節を削っている(株)千葉カネイ食品さん、だしの抽出と充填を行なっているちば醤油(株)さんの工場にお伺いし、CO・OPそうめんつゆストレートのおいしさの秘密にせまります。

CO-OP そうめんつゆストレート 300ml

5月2回 お一人様3点まで
本体 **100円**(税込108円)

この他
5月2回 500ml×2本
5月3回 300ml×3本
の企画をご用意しております☆

開栓後は冷蔵庫で保管し、できる限り早めにご使用ください



「だし」の主な原料

《昆布》
その年、味の良い北海道産のものを数種類ブレンドして使用しています。

《かつお節》
香りの良いナラヤカシ、クヌギなどの広葉樹で燻したものを使用しています。

《さば節》
3月～6月に漁獲された国内産の“ごま鯖”を使用しています。真鯖は脂が多く、酸化しやすいため使用しません。

ここでピンを傾け、蓋(キャップ)の裏側まで殺菌をします。

夏場などの最盛期では“だし用”として、1日に約1トンを出荷されています。

かつお節・さば節は沸騰したお湯から、昆布は水漬け後に沸騰する前に火を止めるなど、だしは別々に丁寧に採ります。

ピンに80度以上の液を充填することにより、ピン内の殺菌を。その後、冷却することでピンの中を真空状態にし、酸化による品質劣化を抑えています。

検品を終え出荷。中のつゆはまだ40度くらいの温かさがあります。

研究開発の方に聞きました!!

■あらしほり製法ってなに？

昔ながらの「こし布」を使ってろ過し、つゆの中にかつおやさばの節粉末を残すことで、だし本来の風味を引き立たせる製法です。このため、だしの成分が浮遊・沈殿しますが、品質には問題ありません。

■どうしてピンでの企画なの？

ペットボトルは酸素を通しやすいため、酸素を通しにくいビンに入れることで、品質を保つことができます。また、賞味期限も半年ほど延ばすことができます(未開封の場合)。

■そうめんつゆも関西と関東で味が違うの？

うどんだしのように、そうめんつゆも違ってきます。関西では醤油を控えることにより色合いが淡く、だしの風味が際立つ配合になっています。また、全体的に醤油の風味がまろやかで、甘さが強くなっています。

安全で安定した商品の生産に
努めています!!



ちば醤油(株) 調味料第一工場
技術部 部長 工場長
小坂 直治さん 宮崎 雅直さん

パル子ちゃんブログ

「パル子もおそうめん、だーいすき♡」の巻

今回は大阪市城東区出身の藤本パル子ちゃん(組合員・藤本さん作成)です。ブログにこぼれ話を載せています。見てね♪
<http://www.palcoop.or.jp/blog/palko/>



製造ロットごとに、塩分・香味のチェック、細菌検査などを実施しています

「旅するパル子ちゃん人形」は随時募集中! くわしくはホームページ
http://www.palcoop.or.jp/pal_news/information/palko.html