

# 生協の工場のつもりで作っています

「ce.op あらびきポークウイナー」～明治ケンコーハム(株)～



工場長  
高橋 昌代さん

1975年、名古屋の生協組合員さんからの「添加物が少ないウイナーを作って欲しい」の声にいち早く応え、試行錯誤しながら生協のハムソーセージを日本で一番初めに作り始めたのが、今回「ココラボ商品」でデビューする「あらびきポークウイナー」の製造メーカー・明治ケンコーハムです。工場は、静岡県三島市にあ

調味したミンチを、羊の腸に詰めて一つずつのウイナーの形にします。長い腸に入ったウイナーは、桜のチップで薫煙されます。

ce.op  
**あらびきポークウイナー** 冷蔵  
95g×2  
**9月4回 258円**



商品開発部  
商品技術課の  
みなさん

工場長の高橋さんは言います。「生協の商品を作るときは、生協の工

場、ミネラル豊富な箱根の伏流水を商品製造にも使っています。今回、味わいはそのままにさらに原材料からアレルギーの「乳」を抜いて「ココラボあらびきポークウイナー」が登場します。

●他にハムも「ココラボ」に…

- [9月2回からスタート]  
ロースハム使いきりパック40g×3
- [10月1回からスタート]  
国産ボンレスハム60g×2



いずれも、お肉本来の旨味を生かして長野県の信州ハムで製造。

※ココラボ…パルコープ・よどがわ生協オリジナル商品



写真中央・知切理恵子さん

旨味を出したり微妙な調整をしながら商品作りをしています。「要望されたイメージはこういうイメージなんだろうな」というのとピッタリ合ったものができると、仕事の楽しさを感じますね。

場のつもりで作っています。お客様の気持ちと立場を大切に、血の通わない工業製品ではなく、料理を作るつもりで物づくりをしています」

cooking

Pa・ぱっとクッキング 44



材料・2人分

- ウイナー…4本
- ご飯…茶碗1杯
- 玉ねぎ…1/4個
- オリーブ油…大1
- 野菜ジュース…1缶
- ④ 水…200cc
- コンソメ…1個
- 溶けるチーズ…大3
- 塩こしょう…少々
- パセリ…少々



1人当り  
381Kcal

作り方

- ①みじん切りの玉ねぎと、輪切りのウイナーを炒め、④を入れて3分ほど煮込み、ご飯を加えて5分ほど煮立たせる。
- ②塩・こしょうで味をととのえ、チーズを入れて混ぜあわせ、全体がとろりとなったら、火を止め、盛りつけてパセリを散らす。

ウイナーリゾット

材料・2人分

- ウイナー…1袋
- じゃがいも…3個
- 玉ねぎ…1個
- ④ レモン…1/2個
- ⑤ 塩こしょう…少々
- オリーブ油…適量
- にんにく…1片
- ⑥ ローリエ…2枚
- ⑦ 水…100cc

ほどよい酸味がかくし味



1人当り  
438Kcal

作り方

- ①にんにくと玉ねぎはうす切り、じゃがいもは皮をむき乱切りにして、水にさらす。ウイナーは3つに切る。
- ②①のウイナーをフライパンに油を入れて炒め、取り出す。
- ③②のフライパンに油を足し、④の野菜を順に入れ、⑤で調味し、⑥を加えて蓋をして、弱火で10分蒸し煮をする。
- ④水気がなくなったら、⑦をもどしてさっと炒め合わせる。

ウイナーポテトのレモン風味