

生産者さん おじゃましてす

# ひとつひとつ手で 素早く剥いています

ニチモウフーズ(株)の「しゃぶしゃぶ用生ずわいがに」～ニューパーク(株)～

「年間200トンの“生ずわいがに”を“しゃぶしゃぶ用”に剥いています」という、愛媛県宇和島市にあるニューパーク株式会社。迎春予約で好評の「しゃぶしゃぶ用生ずわいがに(ニチモウフーズ)」を製造しています。お話を伺いに訪ねた日も、約30名の方が目にも止まらない速さでひとつひとつ手で殻を剥いていました。



計量作業

量り担当班長の岡本勝江さんにお聞きしました。「凍った

剥き身担当班長の三浦美栄さんは、「剥くときに身の表面の赤い部分」が殻の方にくっついてはがれてしまつて、白くて瘦せた身になり、おいしさも商品価値も下がります。慣れた人が一日中ハサミを握って殻剥きしていますが、終業時にはみんな右手がハサミを握ったままのような形になつてるんですよ」と手をみせてくれました。

おいしく食べてほしいから

感のある濃い味です。そのためには、芯温をマイナス18度まで下げた状態で、鮮度の良い原料を素早く処理することで決まります。なにせ原料は、かにだけですから、その良さを維持することが全てなんです」と常務の網崎さん。

「生ずわいがに剥き身」のおいしさは、しつこり感のある濃い味です。そのためには、芯温をマイナス18度まで下げた状態で、鮮度の良い原料を素早く処理することで決まります。なにせ原料は、かにだけですから、その良さを維持することが全てなんです」と常務の網崎さん。



ニューパーク(株) 網崎 伸一さん



**しゃぶしゃぶ用生ずわいがに**  
450g(20~24本) 冷凍  
**12月2回・3回・4回お届け**  
予約価格**2,800円**

解凍は食べる直前に、流水で!  
(冷蔵庫でのゆっくり解凍は身が黒ずみます)

「生ずわいがにに窓あきカット」と一緒に予約でお得も。くわしくは別チラシ「お正月準備号」4ページを見てね!

私たちが作った  
“しゃぶしゃぶ用生ずわいがに”  
煮過ぎずおいしく食べて  
くださいねー



10年以上のベテランの方が多数!

剥き身を、グラムと本数で揃えてパックを作ります。手袋をはめていても指先が冷たくなりますが、品温が上がらないように揃えることが大事です。きれいに揃えてお届けします!

## cooking

冬野菜を食べよう

## Pa・ぱつとクッキング 48



材料・4人分

- 小松菜……………1袋
- じゃがいも…3個
- 塩……………適量
- 玉ねぎ……………1/2個
- ベーコン……………4枚
- 野菜たっぷり和風ドレッシング……………大5

風邪の時期に葉野菜を



1人当り  
185Kcal

作り方

- ①小松菜はさつとゆでて水気を絞り3cmの長さに切り、玉ねぎは粗いみじん切りにする。
- ②じゃがいもは1cm厚さの半月切りにし、塩を入れて柔らかくなるまで茹で、ざるにあけておく。
- ③ベーコンはざく切りにして、軽く炒めて油を切る。
- ④ボウルに①から③とドレッシングを入れて混ぜ合わせる。

材料・3人分

- 米……………2カップ
- 里芋……………300g
- 人参……………3cm
- うすあげ……………1枚
- ちりめんじゃこ……………50g
- カットわかめ……………大2
- だし汁……………360cc
- 酒……………大2
- ④ 薄口しょうゆ……………大1
- 塩……………小1/2

切って、合わせて、入れるだけ



1人当り  
385Kcal

作り方

- ①米は洗って分量のだしに30分以上つけておく。
- ②里芋は皮をむいて食べやすい大きさに切る。人参はせん切り、うすあげは縦半分に切ってせん切りにする。
- ③④を①に加えてよく混ぜ、②とわかめ、ちりめんじゃこをのせて通常の水加減で炊く。

じゃこ入り里芋ごはん

洗った里芋をラップで巻いてレンジでチン。ツルツと皮が取れます。