

▶▶8ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

**特集**

**香ばしさと柔らかさを決めます**  
**本格熟成の味噌が**



北日本ホーム食品  
 佐渡島 新潟県 福島県 栃木県 長野県 群馬県

豚味噌ステーキの味噌は、「全国で一番味噌を食べる長野県」の善光寺門前町で『みそ食文化の伝道者』をめざすすや亀本店。日本3大味噌のひとつ信州味噌を明治35年から111年間つくり続けています。

**<味噌作り——長野県『すや亀本店』>**

味噌作りは麴作りから。長野産などの米に種麴菌を加えて<sup>こうじむろ</sup>麴室で約2日発芽させます。職人さんたちの手で確認しながら、破精込み(麴菌の菌子が米粒の中まで入ること)が進んで白くなったものを、蒸して破碎した北海道産や東北産などの大豆と塩を加えて、3~4カ月の間、樽で寝かせて発酵をすすめて味噌に。混ぜ具合や寝かせ方など力とコツが必要な作業も、長年の職人さんの手により行われ、ムラのない熟成された味噌になります。昔ながらの、“本格熟成させて作る味噌”が、豚味噌ステーキの香ばしい味と香り、肉の柔らかさを決めます。



蒸した大豆、麴菌が発芽した米、塩をまんべんなく混ぜて発酵させます

**<豚肉加工——新潟県『北日本ホーム食品』>**

豚肉への加工は、新潟の北日本ホーム食品で。熟練者による手作業で筋や脂・軟骨などを削り、バランスを整えながらのリテーナ(型枠にはめて肉の形を成型)。厚さ約5mmにスライスして一枚一枚、味噌の手塗りが行われて、やっと商品になります。



国産の豚肉は臭みにつながる血合いなども除去します



味噌を手塗りしながら欠けや穴があいた肉を確認します

すや亀本店社長の青木さんは言います。「うちの味噌を塗った『豚味噌ステーキ』が生協さんへ行くようになって勉強になったね。塩分を控えた味噌をブレンドしたり、着色料の入っていない味噌に変更したり。最初は“赤い色がついてない味噌なんか美味しそうに見えない”と心配だったんだけど、組合員さんが口コミで広げてくれたり、味や使い勝手も意見をもらって、生協さんで育ててくれた商品になったね」と。



すや亀本店 青木社長

すそはながわ  
 長野県裾花川水系のミネラル分の多い地下水を、味噌蔵にある創業当初からある井戸で汲み上げて使います

**おいしい焼き方のコツ**



シートをつけたままフライパンにのせ、弱火でじっくり焼いてください。シートの上に1枚ずつに広げたら、生肉の焼けてない方の表面が“薄いピンク色”になるまで、じっくり待つのがコツ。あわてて返すと味噌がはがれてしまったり、肉が硬くなります。



北日本ホーム食品 開発担当 込山さん

ご利用の  
お声から

- \* 弁当に使ったけど、朝フライパン汚れなくて楽し、さめても硬くなくておいしかったよ
- \* 豚肉がこんなに美味しいと思わなかった。味噌が違うのかな
- \* 年配なので豚肉は硬いかなと思ったけど、やわらかくておいしかった



今回2枚増量!

フライパンが汚れにくい焼くとき便利なシート付

**豚味噌ステーキ** 冷凍  
 10月1回 265g(8枚+2枚) **498円**