大人も子どもも大好きな「 ಯ あらびきウインナー」は、1995年の開発以来、畜産加工品分野の人気NO.1 商品です。今回は、製造元の米久株式会社(2019年まで「明治ケンコーハム」の製造者名で製造)で、その おいしさと人気のヒミツを徹底リサーチします!







米久株式会社



米久ケンコー工場(静岡県三島市)

組合員に聞きました/

23%

34%

いつ食べ ますか?

おやつ 1%

お気に入りのポイントは?

国産豚を使用しているので 安心です。塩分が強すぎないの で、子どもも食べやすいです! (可児市 musicaoさん)



市販のウインナーとは味付けが違うように感じ ます。生協の「あらびきウインナー」をだすと、 子どもたちが喜びます。 (岐阜市 ふみさん)

発色剤を使っていない ので、安心して食べられ ます。息子は「味が濃く ないのがいい!」と言っ



ていました。 (恵那市 猫のモフモフさん)



脂の塊(白い部分)が少ない所が気に入ってい ます。皮はパリッとしているけど、残らないのが いいですね。これを食べるよう になってから、他のウインナー が食べられなくなりました! (岐阜市 ニャーコさん)

COOP あらびきウインナー ができるまで!









調味料や香辛料を入れて味付け したお肉を、薄い膜に加工された 天然の羊腸へ肉を詰めます。



静電気(静電圧)を流して、短 解凍します。



香りが良く、クセがない桜の チップでスモークし、風味と香 りをつけます。



異物が混入していないか、入念 にチェックします。



肉のつぶつぶ感が残るように、 ミンチ状にします。



スモークには風味付けと同時に 殺菌・防腐の効果があります。



太さや長さが不揃いなので. 計量して包装されます。



「冷蔵庫に欠かせない食材!」という方も多いのでは? パリッとした皮の食感や、肉汁あふれるジューシーな味わいで、多くの 支持を集める「あらびきウインナー」のヒミツに迫ります!



国産の豚ウデ肉を使用!

主原料の国産豚ウデ肉は、筋肉が集まる 運動量が多い部位。脂身が少なく、味が 濃いため、しっ

かりとした旨味 があるのが特徴 です。



発色剤(亜硝酸Na)を 使用しない無塩せきウインナー

発色剤をはじめ、保存料などの添加物は使用して いません。材料をシンプルにすることで、素材の味

がいかされ、豚肉 本来の旨みが味わ えます。





天然の羊の腸を使用

国産豚肉を粗挽きにし、天然の羊の腸に 詰めているので、口に

入れると「パリッ」と した食感が生まれます。



包材もエコ仕様に!

2021年から植物由来のプラスチックを 使用した包材に切り替え、エコマークを 表示。商品1個あたり、石油由来プラス チックを0.3482 g削減しました。



組合員も商品の開発に参加

2019年のリニューアルでは、組合員の声を活かし、肉の 配合量を改善するなどしてジューシー感やパリッとした食感を アップ。1袋あたりの量も増量しています。



あらびきウインナー(国産豚使用) 蔵 90g(標準6本)×2

本体価格 378円 税込価格 408円 次回予定 毎週



| 教えて! / 組合員おすすめの おいしい食べ方

電子レンジで温める方法がパッケージ裏の 食べ方に記載されるようになりました。適度 な温め時間がわかれば

1番ジューシーで美味しい と思います。

(川辺町マヨコ裕さん)



子どもが大好きです。お弁当には必ず入れます。 フライパンにウインナーと水を少し入れて蓋をし、 水分がとんだら蓋を外してフライパンを揺すって 表面を少し焦がしています。

(下呂市 みけさん)



ボイルするとパリッと食感が感じ られるので一番好きな食べ方 です。

(瑞穂市 tanacoさん)



娘の家ではおでんにドーンと入って います。スープにコクが出て美味 しいそうです。

(関市 ロミさん)



プリプリしていてとても美味しいと思い ます。オーブントースターでパンを焼くとき、 プレートにのせて一緒に焼いてあつあつを 食べます。

(中津川市 みっちょんさん) ス一プに入れることが多いです。まるごとポトフに 入れたり、輪切りにしてミネストローネに入れたり。 ウインナーの旨味でスープ自体が美味しくなる ところが気に入っています。 (高山市 なのさん)