

組合員開発商品!

みょうがた 明方ソーセージ

奥美濃の名産品「明方ハム」のおいしさをそのままに、ふだんの食卓でも気軽に食べられる商品がほしい。そんな組合員の声から、コープぎふ中濃支所の組合員と一緒に開発した「明方ソーセージ」をご紹介します!

組合員開発商品とは?

「こんな商品あったらいいね」の声から、組合員が生産者やメーカーと一緒に開発した商品です。



めぐみの農業協同組合 加工事業所
[岐阜県郡上市八幡町旭1486-1]

お話を聞いた人



本店畜産部加工事業所課次長
かわい たかひさ
河合 貴久さん

明方ソーセージ 本体価格 448円
(無塩せき) 税込価格 483円
蔵 220g 次回予定 11月3週

明方ソーセージの3つのこだわり!

1 手軽で便利な食べ切りサイズ

「明方ハムよりも小ぶりで食べやすいサイズに」という声を受けて、食べ切るのにちょうどいいサイズに。脂身やスジ肉など、旨味が詰まった部位をミンチにして加えることで、手頃な価格も実現しました。



2 食べ応えのある肉の食感

明方ハムのおいしさをいかしたソーセージにするため、赤身肉は16mm角の塊にカット。脂身やスジ肉のミンチと5:5で配合し、肉の食べ応えと柔らかさを両立しました。国産豚肉本来のおいしさを味わえるよう、冷凍肉も使用しません。



3 安全・安心の味を追求

発色剤(亜硝酸ナトリウム)や保存料、酸化防止剤は一切使用していません。加工に必要なリン酸塩も、最低限の量に抑えています。

開発時から
変わらぬ味!

中濃支所インタビュー

2012年 開発当時のお話

「明方ハム、地元の名産品だしおいしいけど…」「ごちそうだね」という何気ない会話が始まりでした。「明方ハムのおいしさをそのままに、気軽に利用できるソーセージを開発してみないか?」そんな提案をいただき、当時の中濃エリア委員メンバーとJAめぐみのさんとで明方ソーセージの開発がスタートしました。

「お弁当に入れられるくらいの手頃さがいいよね」「朝の忙しい時間に、簡単に一品になる商品にしたい」「明方ハムの歯ごたえも残したいね」そんな意見を出し合いながら試作と試食を繰り返しました。肉の塊を入れる割合や味付け、

生で食べたときと焼いてから食べたとき、冷めてから食べたときなど、いろんな状況を想像して試食・検討を重ねた商品なんですよ。開発中はみんな和気あいあいとしていて、率直な意見を言っただけで試作してもらい、また試食してみんなで話し合っただけで、とても楽しい時間でした。パッケージに使われているブタのイラストは、中濃エリア委員の一人が描いてくれたものが採用されました。かわいいでしょう? みんなで意見を出し合い、お手頃な価格と量目の商品となりました。ぜひ一度食べてほしいです。

お話を聞いた人



中濃エリア委員
堀さん

製造工程

明方ソーセージができるまでに密着!



1

毎日2~2.5トンの豚肉をカット!



カッティング
新鮮な国産豚肉から不要な部位を取り除き、赤身肉を16mm角にカット。脂やスジ肉をミンチにする。

2



ミキシング
カットした肉と塩などの調味料を混ぜる。均等に混ぜるようこの機械で混ぜる

3



昨年導入の機械で生産量UP!



充填
賞味期限を印字した包装に肉を詰める。

4



加熱
中温で70分間ボイルして殺菌し、常温まで冷やし、冷蔵庫で保管する。

5



箱詰め・出荷
検品後、箱に詰めて出荷。

Q & A 明方ソーセージについて聞いてみました!!

Q 少量使って残りを保存する時に、切り口をラップで塞いでと少し手間取ります。何かいい保存方法ありますか?
(関ヶ原町 夏祭りさん)

A 保存のポイントは、切り口が空気に触れないこと。手間ではありませんが、端を少し残して切り、切り口を合わせて上からラップをする方法が、乾燥や劣化を防ぎます。ただし、保存料が入っていないため、お早めに食べていただくのをおすすめします。

Q 他のお店の商品の中には、焼くとびっくりするほど縮むものがあります。
(各務原市 耳柱さん)

A 焼いた時に縮むのは、水を加えているから。明方ソーセージは、必要最低限の水だけを加えているので、焼いても縮むことなく、肉の味も濃いのが特長です。

Q おすすめの食べ方は?
(山県市 やこさん)

A そのままで
生野菜に添えると、ドレッシング要らずのヘルシーなサラダに。野菜のビタミンは余分な塩分を排出するため、塩分が気になる人にもおすすめです。

レンジで

表面が温くなる程度に温めると、柔らかさが増して、焼いた時とはまた違う食感が楽しめます。

組合員に聞きました!

明方ソーセージのお気に入りポイント!!

そのままでもおいしいし、炒めてもおいしいです。冷めてもおいしいのでお弁当にぴったり!
(可児市 あいあいキッズさん)



とにかく肉々しいソーセージです。私は焼いていただくのが好きですが、家族は切ってそのままいただくのが好きです。
(多治見市 みーちゃんさん)



市販のものより塩分量が少ないのが気に入っています。ホットドッグにして食べています。
(笠松町 趣里さん)



明方ハムはお肉感があって大好きですが、値段が高いですね。ソーセージの方は味も大差なく、おいしくて手頃な値段なので時々購入します。やっぱりシンプルにフライパンで焼いて食べるのが一番おいしいです。
(各務原市 ゆうあさん)



好きな大きさに切って使えるし、おいしいです。明方ハムより安いです。ソーセージだけで焼いたり、お弁当に入れます。キャベツなどの野菜といっしょに炒めたり、コンソメスープの具として入れます。
(瑞穂市 お山のくまっ子さん)



ポテトサラダに刻んでアクセントに入れます。チャーハンにも使います。小さい子どもは、これだけで味があるので調味料を控えられます。
(岐阜市 かなさん)

