

お子さんもご年配の方も大好き

コープの大人気 無塩せきウィンナーです！

粗びき肉と細びき肉を合わせたジュシー感たっぷりウィンナー。無塩せきで肉本来のうま味を味わえます。冷めてもしっとりなめらかで、食卓のさまざまな場面で活躍間違いなし！



CO-OP ポークウィンナー
ブラウンマイスターが
できるまで

Point 1

原料肉を解凍し
ひいた後寝かす

原材料となる豚肉は冷凍で届き、電機メーカーと共同開発した機械（静電場解凍装置）で肉の表面と内側を同時に解凍します。この方法を用いるとドリップ※1が減り、短時間で解凍でき、うま味を逃しません。解凍したらひき肉にします



Point 2

練ってから詰める

粗びき肉と細びき肉は、巨大な円盤形の機械で練ります。写真は羊腸（ケーシング）に詰める作業。練った肉を充填しながらひねり、1本の大きさにしていきます



●今回は新型コロナウイルス感染症の影響により、2017年12月号の記事を再編集してお届けしています

フライパンで焼くだけでも
主役になります！



「無塩せき」とは



CO・OPポークウィンナーブラウンマイスターは無塩せきウィンナーです。無塩せきとは、発色剤を使用せず、肉本来の味わいを生かしているのが特徴。発色剤は肉の色を鮮やかにするほか、風味を良くしたり、菌の増殖を抑える効果がありますが、このウィンナーは無塩せきなので賞味期限も製造日から15日と短めです。

愛され続けて19年

「CO・OPポークウィンナーブラウンマイスター」は、小さなお子さんからご年配の方まで召し上がっていただけるおいしいウィンナーを作りたい！というコープの思いから、2001年7月に誕生した商品。無塩せきで、肉本来の味わいを楽しめ、使い勝手の良い1袋標準6本入り。発売から19年間、組合員の皆さんに愛され続けています。

製造元は米久ケンコーハム株式会社。静岡県三島市にある工場の製造担当の方々に話を聞きました。「20年前、組合員の皆さんがどのような味のを求めているのか検討し、細かく味や食感の調整を行いつつ、約1年の試行錯誤の末に完成しました」と話すのは商品開発部の横井厚さん。

「発売以来変わらず、少し甘めのあっさりとした味付けで、肉のジュシーさを残しつつ、冷めてもしっとりなめらかで脂っぽくないウィンナーです」

「これからも、組合員の皆さんが今どんな味をおいしいと感じているのか、声をきちんと聞き続け、意識しながらこのウィンナーを作り続けていきたいですね」と横井さんは最後に話してくれました。

CO・OPポークウィンナーブラウンマイスターを、食卓のさまざまな場面でぜひご利用ください。

Point 4

カット・検品・包装

クリーンルームは室温8℃の低温。着、厚着をして作業しています。ここで1本1本にカット、形や色が悪いものを出荷しないために人の目の検品を経て包装します。冷蔵庫の温度に近い環境で包装前のウィンナーを衛生的に管理し、保存料を使用しなくても一定の賞味期限を確保できるようにしています



ウィンナーを
カットする機械へ
流れていきます



Point 3

スモークしてクリーンルームへ

桜の木のチップでスモーク。桜の木のチップは、やわらかい香りで肉本来の味を引き立て、肉に合います。写真は加熱処理後クリーンルーム※2に搬入したウィンナーの位置を整え、カット・検品・包装する準備をしているところです

CO-OPポークウィンナーブラウンマイスターを、これからも皆さまの食卓に添えていきたいと思います。19年変わらぬおいしさを保つため、お客さま目線で日々安全に安心な「モノづくり」を徹底しています。

私たちが
作っています！



商品開発部 横井厚さん
生産計画担当 菊地宏隆さん
製造現場担当 津川武志さん

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP ポークウィンナー
ブラウンマイスター



宅配：85g×2個を毎週取り扱う予定です。
店舗：85g×2個を全店で、
85gを一部店舗を除いて取り扱っています。

- ※1 冷凍肉を解凍したときに肉の内部から出る液体のこと。ドリップが出ると、食肉のうま味が低下します
- ※2 工場内で、特に高度な衛生管理と空気の高純度を確保された部屋

冷めても 脂っぽくならないわけ

ウィンナーの食感を決める上で大切なのは練りの工程です。