CO・OP 骨取りさばの味噌煮

便利！身がやわらかくて骨もない！

白いご飯のお供に食べたい魚はこれ！

簡単に調理でき、すぐに食卓に出せる「CO・OP骨取りさばの味噌煮」。脂の乗ったノルウェー産のさばを、手作業で一本一本骨を取ってから味噌煮にしています。

1 骨取りして切り身に

1年分買い付けたものを冷凍保管し、製造分をタイ・ベトナムへ輸送します。骨取りは人の手の感覚で骨を探しながらの作業。機械ではできない熟練度が求められる仕事です。残骨チェックは3度行っています。そして塩釜の工場へ。

2 みそだれを入れ、加熱・冷却

塩釜工場では、加工前に少しだけ解凍したら、さばの頭側と尻尾側を1切れずつ機械（深絞り包装機）にセットしながら、異物がないか・形がおかしくないかを確認します。極端に皮が破けているものなどは取り除いています。そして、みそだれを注入。賞味期限を印字したフィルムで先に包装。真空状態にしてからスチーマーで蒸し上げて加熱・冷却までを一つの機械で行います。

3 検品・急速冷凍

検品。異物がないか、皮が破けていないか、身の形状がおかしくないか、破損がないか、タレが封（シール）からはみ出していないかを確認して急速冷凍します。その後、フィルムの破損がないかを再びチェックしながらパック数をそろえ、包装機にセットします。

4 包装・再検品・箱詰め

包装してカット、重さが正しいか確認し、金属探知機を通して、最後の検品をしながら箱詰め。製品保管庫で冷やします。品質管理部の担当者が細菌検査をし、合格後に冷凍車で出荷します。

こちらも人気！

CO・OP 骨取りさばのみぞれ煮

しょうゆベースのタレと大根おろしの甘めのみぞれ煮。小さ目の切り身なので、お弁当にも便利です。

魚屋の使命を果たす

魚を食べたいけれど「骨がいやだな」「調理が面倒、大変」などの理由で、家庭の食卓で敬遠されてしまうことがある魚料理。「もっと手軽に食べられる魚があったらいいのに」という組合員の皆さんの思いにこたえ、誕生から10年以上たち今でも大人気なのがCO・OP骨取りさばの味噌煮です。スッと箸が入る驚きのやわらかさ、冷凍庫にストックでき、湯せんや電子レンジで簡単に調理できます。宮城県塩釜市にある製造元・極洋食品株式会社 塩釜工場で話を聞きました。

「1年でもっとも脂が乗っている（脂が均一にまわっている）とされる、9月中旬から10月末のノルウェー産のさばを使用しています。毎年当社の技術員が現地に行って目で見て確かめています」と生産管理部の上原陸男（みちお）さん。

「魚って、種類が多くて旬があって、産地や時期によってまったく味が違いますよね。『この時期のさばが一番おいしいですよ』と原材料を厳選して、食べやすく便利なスタイルにしてお届けするのが、私たち魚屋の使命です。味噌煮もみぞれ煮も、うま味を逃さず、やわらかくて味がしっかりとした商品に仕上げています」と代表取締役社長の吉冨毅（よしとみたけし）さんは笑顔で言います。

「東日本大震災から10年、がんばっています！」

左から、
極洋食品株式会社　製造部
戸枝 保治（とえだやすはる）さん、
代表取締役社長　吉冨 毅さん、
生産管理部　上原 陸男さん、
品質管理部　李　琛（りちん）さん

信州みそベースのご飯が進む味

さばは、骨取りの切り身にするところまでをタイとベトナムの加工場で行っています。作業はさばをおろして、骨を一本一本抜く手作業。鮮度・品温管理を守り、誰が作業したかもわかるようにすることで品質が安定しています。

骨取りの切り身は、塩釜工場で少し解凍してから加工します。

「魚は一気に加熱すると身がかたくなり、もともと持っていた水分が身の外に出てしまいます。大量に製造しても身をやわらかく調理できる方法を探り、スチームが品質を均一に保てるという結論に至りました」と吉冨さん。

「この味は、コープさん・極洋・組合員さん三位一体で作り上げた味。信州みそベースのご飯が進む味噌煮に仕上げています」と上原さん。

「幅広い年齢層の方から、おいしい、便利という声をいただくと、その方の生活の中で役に立っているんだなと実感できます。魚を食べたいなと思ったときに、この商品を思い出してもらえたら、私たちはとてもうれしいです」と吉冨さんは最後に話してくれました。

ぜひ、普段の食卓のレパートリーに加えてください。

今回ご紹介した商品はこちら！

CO・OP 骨取りさばの味噌煮
285g（3切）
宅配：3月2回・4回、4月1回・3回に取り扱う予定です
店舗：一部店舗を除いて取り扱っています

CO・OP 骨取りさばのみぞれ煮
285g（2切×3袋）
宅配：3月3回・5回、4月2回に取り扱う予定です
店舗：一部店舗を除いて取り扱っています

画像は宅配の商品です