

おすすめ！  
コープの  
商品

定番のわさびじょうゆや、  
朝食、おやつ、おつまみにも



CO-OP  
厚焼笹かま

# ふっくら肉厚！ 弾力ある食感がたまらない

白身魚のうまみを凝縮した上品な味わいで、  
贈答品はもちろん、ヘルシーフードとしても  
人気が高い笹かま。  
2023年にリニューアルし、さらに厚く、  
ふっくらした食感になりました。

## 新鮮・高品質なすり身を使用

宮城県の名産品・笹かま。全国有数の  
練り物産地である塩竈市しおがま内に四つの工  
場を持つ株式会社高浜は、1935年創  
業の練り物メーカーです。その本社工場  
で作られる「CO・OP厚焼笹かま」を、  
「弾力としっとり感にこだわり、グレー  
ドの高いアメリカ産スケソウダラのす  
り身だけを使っています」と説明するの  
は製造部の藤崎卓也かづもとさん。笹かまの原料  
となる魚のすり身は、水分量、白さ、不  
純物の少なさでグレードが決まります。  
アメリカ産スケソウダラは、新鮮なうち  
に加工・凍結されるため、鮮度を維持し  
たまますり身にでき、白い笹かまに最適  
なのだそうです。

笹かまが全国に広まる大きなきっかけ  
となったのは、約40年前の東北新幹線の  
開業と、14年前の東日本大震災です。「震  
災時、東北応援として西日本でもキャン  
ペーンを組んでいただけたのはありがた  
かったですね。コロナ禍に取り寄せて  
ファンになっていただいた人も多く、こ  
こ1〜2年は県外からの問い合わせが増  
えました。近年のヘルシー志向で、タン  
パク質を手軽に摂取できる点も人気の理  
由のようです」と藤崎さん。温度管理の  
技術が向上し、品質を落とさずに遠方ま  
で届けられるようになったことも、販売  
エリアの拡大につながりました。



製造部長 兼 本社・第三工場長の藤崎卓也さん(右)  
と品質保証部主任の大槻蘭さん



## 4 冷却

焼き上がった笹かまをローラーで挟んで串から抜き(写真F)、熱々の笹かまを冷ましながらかベルトコンベアで冷却機に移動させ(G)、しっかり冷却します。



## 5 検品・包装・箱詰め

冷却された笹かまを金属検査機に通し(写真H)、目視で検品して形が悪いものや適切な焼き色でないものをはじきながら、4枚1セットにします(I)。フィルムで包装し、金属検査機・重量チェッカーを通して、箱詰めして出荷します(J)。



今回ご紹介した商品はこちら!

厚焼笹かま

宅配:  
3月2回・4回、4月2回に取り扱う予定です

店舗:  
一部店舗を除き、2月下旬以降取り扱う予定です



厚焼笹かま」はいかがですか?

東日本大震災では3カ月ほど生産が停止。その間に取引先は他地域のメーカーから商品を仕入れ、元に戻るまで年月がかかりました。しかし現在は、注文に応えるため工場は365日フル稼働! 約90人のスタッフが交代勤務で製造に取り組み、宮城の味を守り続けています。運動前後の栄養補給に、お酒のおともに、「CO・OP厚焼笹かま」はいかがですか?

厚焼笹かまができるまで

## 1 原料解凍・練り上げ



骨と皮を取り除いた冷凍のスネソウダラをマイナス4度程度に解凍、球形の機械に投入し、砂糖や塩などの調味料を加えて15~20分かき混ぜると、均一に練り上げられたすり身が出来上がります(写真A)。石臼で50~60分かけて練っていた頃と変わらない品質を維持しているとのこと。網でこして異物混入がないことを確認します(B)。



## 2 形成



笹の葉の形をした型にすり身を入れて串を刺します。ローラーに押し当てて表面に波形の模様を入れます(写真C)。昔の笹かまの、職人がすり身を型に押し込む際に付く指の跡を再現しています。

## 3 焙焼

ガス炉に入れ、まずは低温でじっくり加熱してふっくらさせ、次に高温で表面を焼き上げて香ばしく仕上げます(写真D・E)。笹かまの食感を決める大事な工程。一昨年、30年以上使っていた焙焼機をすべて更新し、目指す食感をより追求できるようになりました。



「笹かま」は宮城の味

「笹かま」は商標登録されており、宮城県で生産しているメーカーしか使えません。「だから他の地域で作られたものは、「笹かままぼこ」であっても『笹かま』ではないんです」と藤崎さんは笑います。「笹かまは宮城の味。地元の人間として生産に携われていることをうれしく思います。県内には多くの競合メーカーがありますが、自分たちが作るものに自信を持っています。いっそ頑張りていきたいですね」

組合員の皆さんに安心して食べてもらうため、安全管理も徹底。品質保証部主任の大槻蘭さんは「毎月検査を行い、製造ラインがきちんと清掃されているか確認しています」と話します。食味検査は焙焼後・冷却後・包装工程と3回実施。週1回は担当者に加え、工場の管理者も食味検査を行っています。大槻さんおすすめの食べ方は、「トースターで2分ほど焼くこと。」焼きたてのようにふっくらして香ばしくなるので、ぜひ一度試してみてください。チーズをのせて焼いてもおいしいですよ」