

おかず作りの頼れる味方！ 「ホーム食品」「北日本ホーム食品」工場見学記

新米のおいしい季節になりました。新潟のおいしいご飯を食べるなら、安全・安心で産地直にこだわったおかずと一緒に食べたいですね。そこで、おいしいお米に合うおかずを求めて、新発田市藤原浜にある食品工場を訪ねました。

どのような商品を作っているのですか？



コープデリにいたの「にいがたじまん」カテゴリーで人気の「とんかつ太郎新潟タレカツセット」など、新潟の味を大切にしたい商品、簡単な調理で時間がない時に役立つ商品などを作っています。企画・販売は「ホーム食品」、製造は「北日本ホーム食品」が行っています。

製造工場について教えてください

工場では、原料搬入などの区域・タンポールを開梱し、全てコンテナに移してから保管する。準備作業区域・調理などの清潔作業区域をしっかりと分け、行き来に厳重なルールを設けています。各区域の温度を1日3回計測調節するなど、衛生管理・品質管理を徹底して、皆さんの元へお届けしています。



▲工場内を案内してくださった
(株)北日本ホーム食品のみなさん
右から 製造部課長・速水 優さん、
品質保証部・布施ヤス子さん・
伊藤 裕さん

1日何種類くらいの商品を作るのですか？

1日に20種類以上の商品を合計約2万パック作っています。その日によって違う商品を作るので、毎日細かく予定を組んでいます。商品も手順もパターンもさまざまですが、何でもできるお母さんのような方たちが、それぞれ手際よく作業をすすめてくれます。私たちの工場は、まさに「大きな台所」です。



プレスする機械

大きな塊のロース肉を機械でプレスして形を整えます。こうすることで、どこをスライスしても一定の大きくなり、脂身と赤身のバランスがよくなります。「新潟県産豚ロースかんずり入り照焼き」などに使用



調味室・保存室

工場見学スタート！
ココ見て！

調味室では、山崎醸造の越後みそにこだわった「豚肉の越後みそステーキ」のタレなど、様々な商品のタレを調合しています。タレによって賞味期限が違いますので、調合日・賞味期限・仕様・商品名を記載し、保冷庫で保管します。



九州のコープで使用されるタレなどを見つめました。各地に届けられるんですね

スライサーで切る



原料のお肉は-25℃の冷凍庫に保管。スライスする前に-5℃まで解凍してからスライサーでカットします。

-25℃のままだとスライサーの刃が備ってしまうんだって

できあがった商品を、それぞれ計量し手際よく袋詰めしていました。大量注文の場合は、包装などに機械を使ったりするそうです。



効率よい作業風景



成型加工肉作業

成型加工したお肉は「豚肉の越後みそステーキ」などに使われています。豚も肉・肩肉を、骨・筋・脂身など余計な部分を取り除いて、既定の重量や形にしていきます。その後、なじませくっつける時間をおいてから急速冷凍、その後加工します。

サイコロステーキとは違って大きなお肉とお肉をキュッと重ねてつくりますね！

お家にある野菜を使って一品作る「大皿おかずシリーズ」など、時間に追われている方の毎日の食卓にできるだけ協力する、手助けするという気持ちで取り組んでおります。



本間さん



石山さん

小さいお子さんから高齢の方まで、食べやすい味付けで作っています。家族みんなで一緒に食べていただきたいです。

取材してみ



会社内は、とてもきれいで明るく開放感もありました。工場内も徹底した衛生管理と、商品に対して真摯に向き合っている姿に感動しました。越後みそやかんずり、長岡生姜醤油など地元のを味わった商品が多数あり、どれも大変おいしかったので、早速家族で食べられるよう注文しました。ぜひみなさんも一度試してみ、お気に入りの味を見つけてね！



おすすめ商品の試食もしたよ

これから寒くなってくる季節に おすすめの商品は何ですか？

越後味噌のちゃんこ鍋
360g 11月5回企画予定

越後味噌を使用したスープに豚脂とコチュジャンと鶏のエキスを合わせ、試行錯誤を重ねてできあがった新商品です。国産の豚肉（小肉）と鶏だんごも入っています。ご家庭で好きな野菜をたっぷり加えるとスープの味がしみて、おいしく頂けます。



越後味噌の香りと味がとてもよい。豚と鶏のうまみが凝縮されていてとても深い味わい。シメは卵を入れて雑炊だね♡

新潟長岡風 生姜醤油鍋
280g 11月1回企画予定

家庭では再現しづらい長岡の生姜醤油ラーメンの味を再現したいという思いで開発しました。たっぷりの国産生姜と豚脂で、まるやかでさっぱりとした口当たりとなっています。やわらかいお肉が入っているので、好きな野菜を加えてください。



生姜の香りと風味がある。生姜の辛みはほとんどなく、優しい味わいだね。休日もとても温まるね

コープデリにいがたオリジナルの おすすめの商品は何ですか？

新潟県産豚ロース かんずり入り照焼き
160g (2枚) 10月3回企画予定

開発のテーマは「新潟県」で、新潟県産豚ロースと上越地方の伝統調味料「かんずり」を、照焼きソースと合わせました。「かんずり」は、風味を残しながらも辛みはそこまで感じない程度に、お子さんでも食べやすい味付けにしています。他にも「かぐら南蛮みそ漬け」と「熟成玄米糀漬」もあります。



お肉がやわらか〜甘じょっぱいタレでご飯がすすむね

豚肉の 越後みそステーキ
180g (6枚) 10月2回企画予定

成型加工した豚肉をみそに漬けることにより、とても柔らかく食べやすくなっています。山崎醸造の越後みそに、辛みをあまり感じない程度に一味唐辛子を入れて味を引き締めています。10年以上愛されている、ずっと味は変わっていません。



冷めてもおいしいからお弁当にもよさそう！ほろほろとして柔らかさがある

コープデリにいがたは、一人ひとりのお米の消費量を少しずつ増やして、生産者を応援する「1週間にもう1杯お米

を食べようキャンペーン～ワン・モア・ライス～」に取り組んでいます。



準備OK！ 出発！
特殊な作業着に着替える前後に何回も粘着ローラーをかけ徹底して異物混入を防ぐ。作業場に入る直前に手洗い、消毒のの手袋をする。編集委員3名、準備完了！

