

おすすめ！
コブの
商品

厚焼笹かま



定番のわさびしょうゆや、
朝食、おやつ、おつまみに

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、さらに肉厚く、
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、
「弾力しっとり感にこだわり、グレイ
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。



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

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にはありがた
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。

「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」でも「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。いつ
そう頑張っていきたいですね」
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。大槻さんおすすめこの食べ方
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くですよ」

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、1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
スタッフが発動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？

CO-OP 厚焼笹かまができるまで

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てベルトコンベ
アで冷却機に移動させ (G)、しっかり冷却します。



1 原料解凍・練り上げ



骨と皮を取り除いた冷凍のスケソウダラをマイ
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)。

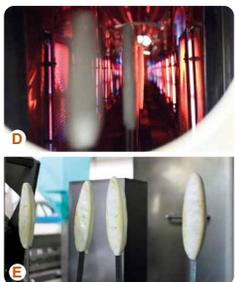
2 形成



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
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。



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！

CO-OP 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



別ページで、
レシピをご紹介します