

おすすめ！
コープの
商品

CO-OP
プチささみフライ(チーズ入り)



冷めてもやわらかくおいしい 発売20年超のロングセラー

直径4センチ前後と食べやすいサイズのささみフライは、ジューシーな肉の食感とコクのあるチーズが相性抜群！
小さめでお弁当にもぴったりです。

CO-OP
プチささみフライ
(チーズ入り)が
できるまで



1 検品・下処理

若鶏のささみを、異物や骨がないか1枚ずつ目視と手触りで確認し、食感を損なわないよう硬い筋膜を一つずつ包丁で取り除きます(写真A)。エックス線検査装置を通し、モニターに黒っぽく映る骨や異物があれば除去(B)。最初の目視検品で取り除くことが難しくかった小さな骨なども除去できます。



コクを出すため2種類から3種類に増やし、約1・3倍に増量。利便性トリツチ感の向上を実現させました。

お客様の身になって作る

プチささみフライは、昨年発売20周年を迎えたロングセラー。企画を担当する麦生田賢二さんは、「子どもの頃に食べていた人から「今は自分の子どもだけに食べさせていいです」と言っていただけに誇らしいですね。普段あまり肉を食べない「高齢の方の「これだったら食べられます」という言葉もうれしいです」と話します。

「食味検査や作業終了後の機械洗浄はもちろん、作業者は1時間おきに手洗い・消毒を行っていますし、ささみの鮮度を保つため温度管理を徹底しています」と語るのは、工場長の橋口弘幸さん。「大量生産品ですが、お客様にとっては一つ一つが家族団らんの食事だったり、思い出に残るお弁当だったりします。従業員にはそのことを忘れず製造に当たるよう伝えています」と力を込めます。

皆さんの目標は、「今後も組合員の方々に裏切らないよう、品質を保っていくこと」。長年愛されるおいしさを維持しながらも、さらに良い商品にしようとする意志が伝わってきました。

おつまみやサンドイッチの具材としても楽しめるプチささみフライ。まずは揚げたてを、何もつけずに一口し上げてみては？

4 衣付け・急速凍結

バター液を付け、細目の生パン粉を薄付きになるようまぶします(写真F)。パン粉のまぶし具合や形状を目視で確認し(G)、トンネルフリーザーを通して凍結(H)。目視で検品し、金属探知機に通します。



3 カット・成形・チーズを挟む

調味したささみを冷却し、特殊な機械でカット・成形します。この機械で、一枚肉のような食感を残しながらも重量のばらつきを大幅に減らすことが可能に。チェダー・ゴダ・サムソーの3種類をブレンドしたプロセスチーズをスライスしてささみの上のせ(写真E)。位置がずれているチーズを手で直し、ささみを上からかぶせます。



2 ささみの味付け

自社製の丸鶏スープ、塩、しょうゆなどを混ぜ合わせ、調味液を作ります(写真C)。チーズの味を邪魔しないよう、味付けはシンプルかつ控えめに。ささみと調味液をよく混ぜ合わせ、調味液をまんべんなく染み込ませます(D)。



5 包装・箱詰め・出荷

自動計量包装機で所定の重量を満たすよう計量しながら賞味期限を印字した袋に詰め(写真I)、密封します。金属探知機と重量チェッカーを通して異常がないか確認。目視でも確認しながら箱に詰め(J)、冷凍庫で保管・出荷します。



食卓と笑顔のまん中に



全国有数の養鶏農場・マルイ農場が専任。鶏のプロフェッショナルが作っています！

左から、マルイ食品株式会社加工食品開発課 川中浩祐さん、工場長 橋口弘幸さん、加工MD 企画課 麦生田賢二さん

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP プチささみフライ(チーズ入り)



宅配:
210gを4月2回・4回、
5月2回に、400g(徳用)を
4月3回、5月1回・3回に
取り扱う予定です