

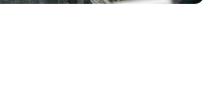
4 油充填・キャップ締め・洗瓶



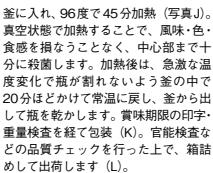
工具の上から大豆油を入れ(写真G)、瓶の口に付着した工具や油を手作業で拭き取ります。金属異物検査などを経て瓶にふたを取り付け(H)、洗瓶機で瓶ごと洗って周りの工具や油を流します(I)。



工具の上から大豆油を入れ(写真G)、瓶の口に付着した工具や油を手作業で拭き取ります。金属異物検査などを経て瓶にふたを取り付け(H)、洗瓶機で瓶ごと洗って周りの工具や油を流します(I)。



5 加熱殺菌・ 包装・品質検査・箱詰め



釜に入れ、96度で45分加熱(写真J)。真空状態で加熱することで、風味・色・食感を損なうことなく、中心部まで十分に殺菌します。加熱後は、急激な温度変化で瓶が割れないよう釜の中で20分ほどかけて常温に戻し、釜から出して瓶を乾かします。賞味期限の印字・重量検査を経て包装(K)。官能検査などの品質チェックを行った上で、箱詰めして出荷します(L)。



釜に入れ、96度で45分加熱(写真J)。真空状態で加熱することで、風味・色・食感を損なうことなく、中心部まで十分に殺菌します。加熱後は、急激な温度変化で瓶が割れないよう釜の中で20分ほどかけて常温に戻し、釜から出して瓶を乾かします。賞味期限の印字・重量検査を経て包装(K)。官能検査などの品質チェックを行った上で、箱詰めして出荷します(L)。



左から、株式会社宝幸 八戸工場長 村上豊さん、商品開発部 角龍琢也さん

「辛いものが苦手な人には、ほしょくじゅうじょしてもらいたいです!」

これは辛味が苦手という村上さんは、「少しだけ使うこともできるし、自分が好みの味にできるのがいいですよね」とうなづきます。「辛さだけでなく、うま味があるので、白いご飯にかけるだけでもおいしい。アレンジの幅が広いので、暑さで食欲が落ちやすい夏も活用していただけると思います」と話してくれました。

実は辛味が苦手という村上さんは、「これから暑い夏、蒸し鶏に、そつめんに、冷ややっこに、ご飯のお供に加えてはいかがですか?



旨さしひれる
花椒ソースができるまで

1 搅拌・加熱

ベースとなる小麦粉に大豆油を加え、ダマにならないよう混ぜ合せてから搅拌機に入投(写真A)。75~85度になるよう加熱しながら搅拌します。オイスター・ソース、唐辛子を主体とした麻辣醤(マーラージャン)などを投入し(写真B)、搅拌を続けます。

2 調味料・香辛料の投入

ヒーターを切り、砂糖や塩を投入(写真C)。一気に加えると混ざりきらず味がばらついてしまうため、搅拌機全体に行きわたるように混ぜます。食感の要となる碎いた薄皮付きのアーモンド、粒状の大根たんぱく、乾燥たまねぎを順に入れて混ぜ続けます。さらに見た目のアクセントとなる黒炒りごま、香ばしさを出す白いごまを加え、2種類の花椒や唐辛子を加えて混ぜます(写真D)。



3 検査・充填

搅拌機から運搬用の箱に移します(写真E)。このとき一部を採取し、微生物の繁殖をやささの目安となる水分活性値を測定。基準値以下になっていることを確認してから、自動計量・充填機にセットし(写真F)、少量ずつに落としながら計量、定められた量を瓶に充填します。



今回ご紹介する商品はこちら!



宅配: 7月2回・4回、8月2回に取り扱う予定です。いつでも注文商品です。

子どもはそのまま、
やつは花椒ソースでピリ辛に!

程よい辛味とザクザク感がやみつき!

辛すぎず、しひれと爽やかな香りが食欲をそそる!「味変」や「ちよい足し」に最適です。のせるだけで本格中華が味わえるアイテムを、ぜひお試しください。

2種類の花椒をブレンド
「辛さよりしひれ、ナツツの食感、まさにこういう商品がほしかった!」「子どもとおかずをシェアするのに、大人の分だけ後から調整できるって良い」と、おすすめの声が多い「CO-O-OP 旨さしひれる花椒ソース」。かんきつ系の爽やかな香りとしひれる辛さが特徴のスパイス「花椒」を使った、いわゆる「食べるラー油」です。この商品を生み出した株式会社宝幸の八戸工場(青森県)で主に作っているのは、サバなどの缶詰、同社は缶詰の加工技術を用い、食感や香辛料の風味が生かせる瓶詰の花椒ソースを開発しました。

2021年3月の発売にこぎ着けまるで、開発には何と1年半ほど試行錯誤。「理想とするしひれる辛味をなかなか出せず、材料の選定と配合に苦労しました」と振り返るのは、開発担

2種類の花椒をブレンド
当の角龍琢也さん。味の要となる花椒は数種類を取り寄せて吟味。しひれが強いものは苦味も強く、粗びきでしひれが強いものと細びきでしひれの弱いものをブレンドすることで、しひれと香りを出しつつ苦味を抑えました。

夏バテ対策にもおすすめ
「原料が多種類あって、粒子の細かいものも多いため、味にばらつきが出ないよう、原料を入れる順序を守つてしっかりと混ぜることが大事です」と語るのは工場長の村上豊さん。すべてが全体に行きわたるよう液状・粉末状のものを混ぜてから、固形の具材を追加。最後にスパイスを加えることで、より香り高く仕上げています。

「商品の味を確認するのはもちろん、何と一緒に食べるのかなど、お客様の視点を踏まえて開発することが大事です」と語るのは角龍琢也さん。味の要となる花椒は数種類を取り寄せて吟味。しひれが強いものは苦味も強く、粗びきでしひれが強いものと細びきでしひれの弱いものをブレンドすることで、しひれと香りを出しつつ苦味を抑えました。

夏バテ対策にもおすすめ
「原料が多種類あって、粒子の細かいものも多いため、味にばらつきが出ないよう、原料を入れる順序を守つてしっかりと混ぜることが大事です」と語るのは工場長の村上豊さん。すべてが全体に行きわたるよう液状・粉末状のものを混ぜてから、固形の具材を追加。最後にスパイスを加えることで、より香り高く仕上げています。

「商品の味を確認するのはもちろん、何と一緒に食べるのかなど、お客様の視点を踏まえて開発することが大事です」と語るのは角龍琢也さん。味の要となる花椒は数種類を取り寄せて吟味。しひれが強いものは苦味も強く、粗びきでしひれが強いものと細びきでしひれの弱いものをブレンドすることで、しひれと香りを出しつつ苦味を抑えました。