

根っここの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

【特集】CO・OPローズハム ハムって、お肉なんです。

生で食べても、焼いて食べてもおいしい「CO・OPローズハム」は、常備されている方も多い人気な商品です。豚肉を加工してつくられているハムは、豊富なたんぱく質を含んでいます。日々の食事に取り入れることで、不足しがちなたんぱく質を摂取することができます。簡単・便利にたんぱく質を補うプラス1品として、毎日の朝食に取り入れてみませんか？



お肉本来の色と風味を生かした

「無塩せきのハム」

発売から51年目を迎える「CO・OPローズハム」の

最大の特長は、やはり「無塩せき」なこと。

発色剤や着色剤を使用していないので

きれいなピンク色のハムではないですが、

お肉本来の自然な色と風味をしっかりと感じることが出来ます。

今回はCO・OPローズハムについて、日本生協連 田中さんに

お話をうかがいました。

食の洋風化が進んだ1960年代以降、ヨーロッパ発祥の食肉加工品のハムやベーコンなどが日本でも食べられるようになりました。一方70年代は、食品添加物の安全性が指摘される時代でもありました。そんな中「添加物はできるだけ使わないでほしい」という組合員さんの声にお応えし、1972年に発売されたのが「CO・OPローズハム」です。

しかし発売当時は「見た目が悪い、価格が高い、おいしくない」という声もありましたが、原料にこだわり、商品の保存性を高めるためにも衛生管理を徹底することで開発することができました。

一番の特長は、亜硝酸塩などの発色剤を使わない「無塩せき」製法。発色剤は肉の色をピンクに保ち、臭みを抑えますが、発色剤を使わないことで自然な色味の、肉の風味をしっかりと感じられるハムに仕上がっています。時々、この商品を初めて利用された組合員さんから「肉の色が悪い」という声をいただきますが、肉本来の色と風味を生かしているからこそ、長年愛され続ける定番商品に

なったのだと思います。

手間のかかる商品づく

りを丁寧に行っています。

ださるメーカーさんと

二人三脚で、これから

も組合員さんの食卓

を支えます。



日本生協連 農畜産部

畜産グループ
商品担当

田中斗基氏
Tanaka Toki

「CO・OPローズハム」は安心と美味しさで発売以来51年、組合員さんに愛され続けているローズハムです。加工肉というよりも「お肉」に近い味わい、お肉本来の食感と風味を感じていただける商品に仕上がっていますので、是非一度食べてみてください！



日本ハム株式会社

第一開発営業部 関西コープ課

富多真奈美氏
Tomita Manami



CO・OP
ローズハム 36g×3パック

ハローコープ
次回企画 4月4回

《厳格な品質管理》

豚肉の品質が味に直結しており、賞味期間が短い商品です。製造現場では一般のハムとは使用するまな板やナイフ、エプロンを分けるなど厳格な品質管理を行っています。肉の状態を見極め、少しでもくすみや傷みがあれば確に除去したり、工場内の洗浄も念入りに行っています。

無塩せき製法は努力の結晶

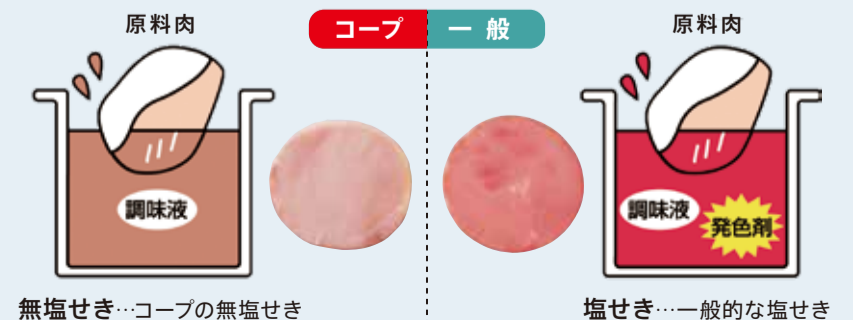
工場では無塩せき以外の商品も製造しているため、工場内の洗浄を念入りに行い、最もきれいな状態である朝一番のラインで製造しています。原料の選別や管理にも手間がかかる無塩せき製法は、メーカーのさまざまな努力によって成り立っています。

＜ 無塩せき ＞

＜ 塩せき ＞

「無塩せき」とは、ハムなどを製造する工程で、原材料を調味液に漬け込む「塩せき」の際に、発色剤(亜硝酸ナトリウムなど)を使用しないことを意味します。通常、塩せきに使用する調味液には発色剤が使われ、これがハムのピンクの色合いを生み出します。この発色剤は色味を整えるだけでなく、肉独特のにおいを消してハム類特有の風味を与えるほか、殺菌類の増殖を抑えるなどのメリットがあります。

※亜硝酸ナトリウムは、現在生協では安全性に問題がない添加物となっています。



無塩せき…コープの無塩せき

塩せき…一般的な塩せき

Recipe

Let's start cooking!



もやしの和風オムレツ

■材料(4人分)

卵 ……………6個	CO・OPローズハム ……………6枚
もやし ……1/2袋(100g)	CO・OPかつお風味つゆ2倍濃縮 ……1/4カップ
ピーマン ……1個	水 ……………1/2カップ
にんじん ……3cm	サラダ油 ……………大さじ1と1/2

■作り方

- 鍋でかつお風味つゆと水を煮立て、もやし、せん切りにしたにんじんとピーマンを加えさっと煮る。
- 卵を割りほぐして、①と細切りにしたハムを加えて混ぜる。
- フライパンにサラダ油を熱し、②を入れて20～30秒大きくかき混ぜる。まわりが固まってきたら裏返し、ふたをして2～3分焼く。



豚肉本来のおいしさをお届け

1

原料処理と 漬け込み 作業



豚肉から筋や小骨を人の手で取り除き、用途に合わせて形を整えます。その後、発色剤や結着剤、保存料、着色料を使用していない調味液へ漬け込みます。

2

充填作業



充填し、加熱殺菌後に素早く冷却します。



3

包装



スライスされたハムを異物が混入していないか、人の目と機械でチェック、包装をします。



おしえて田中さん & A



Q ハムを上手にはがすコツを教えてください！

A ロースハムを綺麗にはがすためには、赤身側よりゆっくりめくっていただくことがポイントです。また、使用する少し前に冷蔵庫から出しておくと、1枚ずつはがれやすくなります。

Q 市販のハムより厚くて、「お肉を食べた！」という気になります。

A 自然な色味や風味に加え、ハムの厚みも自慢の一つ。一般的に1.2mm程度が多いところ、CO・OPロースハムは2mm前後と分厚いんです！噛み応えのある食感の良さも、肉のうま味をより引き立てます。実はこれ、結着剤であるリン酸塩を使っていないために「これ以上薄く切れない」という理由なのです。

Q 市販のハムは4〜5枚入りも多いけれど、なんで3枚入りなの？

A ちょっと使いでも新鮮なままお召し上がりいただけるよう、便利な使い切り3枚3パックで企画しています。また現代では核家族が進み、ひとりっ子のご家庭も多いため、3人家族を想定し、無駄なく使いきれ3の倍数の商品設計を採用しました。

私たちが取り組む

SDGs

2020年春より、CO・OPロースハムやCO・OPベーコン（一部商品除く）の包材の材質を変更し、一部に再生PET原料を使用することで、石油由来プラスチックを合算で約11トン削減し、エコマークがつけました。

(2018年4月～2019年3月末までの日本生協連出荷実績より試算)



未来をつくる、**コープ**



♡ おしゃべりからはじまる 「ものづくり」

根っこのお話2月号でご紹介した「牛肉コロッケ(凍りこんにゃく入り)」や、2021年にデビューした「ファミシュシュ うるおいミルク」の他にも、生協で取り扱う商品の中には、組合員さんのおしゃべりの中から生まれた商品があります。「中四国の組合員さんの暮らしに寄り添い、身近に感じていただける商品を開発したい」という思いから「CS商品開発委員会」の中では、多くの商品の開発や改良を行っています。



みつせ鶏やわふわ肉だんご

開発当初から「やわらかくて、いろいろな料理にアレンジできるような肉だんご」の商品がほしいという声があがっていました。委員会の中でも「野菜を多く摂らせたい」「アレンジメニューやカサ増しができるもの」「簡単に調理できるもの」などの声から「やわらかい肉だんご」の開発を目指し、2016年に発売しました。開発当初は「ふもと赤鶏」を使用していましたが、生産者さんの高齢化や後継者不足による生産農家の減少などから、ふもと赤鶏の生産を終了したため、みつせ鶏に変更をしました。「みつせ鶏」は飼育環境や飼料も一般的なプロイラーより高品質を目指し、飼育日数などを長くしています。それによりお肉の旨みや食感などを十分に引き出すことができます。



ハローコープ 次回企画 5月3回



CO・OP 恩納村産もずくのおみそ汁

各会員生協のおしゃべり会で声の多かった「夕食のおかず」「スープ・汁」商品について、「恩納村産のもずくを使用したエシカルな商品があったらいいな」「フリーズドライ商品はおいしくて便利だね」という声から、恩納村産の太もずくを使用したフリーズドライみそ汁を開発しました。また「恩納村産味付け太もずく」と同様、もずく基金として1袋につき2円積立を行っています。

※沖縄県恩納村のサンゴは1998年と2001年の海水温の上昇により、大規模な白化現象(サンゴの死滅)が起こり、大きなダメージを受けました。命を育む海を未来に渡って保全するために、中国5県、四国1県の組合員さんが対象商品を利用することによって基金を積み立て、サンゴを養殖し、恩納村の海のサンゴ保全に役立てるのが「もずく基金」です。

ハローコープ 次回企画 6月1回

ファミシュシュ 薬用ボディソープ

5月5回
デビュー
予定!!

2021年にデビューした「ファミシュシュ」シリーズの第2弾として“家族みんなで使えるスキンケア商品”「髪にも使える薬用ボディソープ」の開発を始めました。第1弾の「うるおいミルク」と同じく、地産地消でエシカルな視点を取り入れ、広島県の瀬戸田レモン果汁(保湿成分)を使用しています。お子さんから大人までにおい対策ができ、髪や顔にも使用できるので、こちらの商品1つで全身をケアすることができます。



つめかえ用 450ml



本体 500ml



fami chou chou 「ファミシュシュ」は
薬用ボディソープは
こんな商品

- お肌と同じ弱酸性
- 体だけでなく、髪や顔、全身を洗えます。
- 厳選した植物保湿成分 柿渋エキス※1・緑茶エキス※2・アシタバエキスを配合しています。
- 汗のにおい・体臭予防に【医薬部外品】
- 無着色・無鉱物油・無アルコール・無パラベン(防腐剤)

※1 カキタンニン
※2 チャエキス(1)



組合員さんの声

柑橘の良い香りがして、洗い心地が良かったです。

組合員さんの声

髪を洗いながらにおいケアできるのが良いです。

組合員さんの声

やはり年代によって汗などさまざまなにおいが気になるのでうれしいです。

組合員さんの声

泡立ちが良く、一度で全身が洗えて良かったです。

組合員さんの声

家族みんなが全身に使えるので、お風呂場がお掃除しやすく、ごちゃごちゃなくて済むのが嬉しい。

販売名:薬用ソープS1