

わたしのこだわり

商品カルテ

2021年5月修正 東都生活協同組合商品部

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

産直の東都生協

商品名	東都ボンレスハムスライス（信州ハム）		
規格	52g		
本体価格	190 円	税込価格	205 円
製造者名	信州ハム	製造地	長野県
熱量	74kcal/1袋当たり	食塩相当量	0.9g/1袋当たり
アレルギー表示	卵、乳	企画頻度	隔週(2P規格も隔週)
保存方法	冷蔵	賞味期間	15日



原材料名	豚もも肉、卵たん白、還元水あめ、食塩、乳たん白、酵母エキス、たん白加水分解物／香辛料抽出物、（一部に乳成分・卵・豚肉を含む）
------	--

ブランドの約束	<input checked="" type="checkbox"/> ①国産原料優先使用 <input checked="" type="checkbox"/> ②食材の味を生かす <input checked="" type="checkbox"/> ③商品情報の提供 <input checked="" type="checkbox"/> ④つくり手とのコミュニケーション <input checked="" type="checkbox"/> ⑤組合員評価 <input checked="" type="checkbox"/> ⑥継続的な改善 <input type="checkbox"/> ⑦伝統的な製法
---------	--

こだわりポイント	肉そのものの美味しさを感じる風味豊かなボンレスハムです。リン酸塩を使用していないために身割れしやすい欠点があります。そのため少し厚めにスライスし、身割れを防いでいます。野菜やチーズなど、巻物にも適したボンレスハムです。
----------	---

商品特徴	国産指定産地の豚もも肉を使用した無塩せきハム。ボンレスハムには疲労回復効果の高いビタミンB1が豊富に含まれています。またロースハムに比べて低脂肪・低カロリー・高たんぱくが特徴です。	おすすめの食べ方	毎日の朝食(サンドウィッチ、ハムエッグ)、行楽のお弁当、夏季の冷やし中華など、幅広く利用できます。
------	--	----------	---

東都生協との関わり	1990年頃より取引が始まり、当初より東都生協オリジナルの無塩せきハム・ベーコン・ソーセージを手掛けております。三本杉マーク商品を経て、わたしのこだわりハム・ベーコン・ソーセージは全て信州ハムが製造しています。	開発エピソード	幅広い世代に、おいしく利用し続けていただける様に、東都生協と信州ハムが協力し商品開発をしました。組合員の声に応え、主原料に国産豚肉を使用し、無塩せき製法で作りました。無塩せきとは、製造工程で亜硝酸塩等の発色剤を用いず塩づけすることを言います。
-----------	---	---------	---

商品モニターのおすすめコメント	<p>◆市販のハムはこれまであまり食べなかったのですが、これはお肉のシンプルなお味が感じられておいしかったです。ハムを食べたまた食べたいと初めて思いました。</p> <p>◆いつも、ロースハムばかり買っていましたが、ボンレスハムも美味しいことがわかりました。もも肉だから、パサパサして美味しくないと思っていましたが、そんなことはなくてロースハムと変わらないくらい美味しかったです。</p>	商品モニター試食評価	<p>■おいしい評価 96%</p> <ul style="list-style-type: none"> ・非常においしい 16% ・おいしい 67% ・どちらかといえばおいしい 14% ・どちらかといえばおいしくない 3% ・おいしくない 0% ・全くおいしくない 0%
-----------------	--	------------	--

■おいしい評価の%は切り捨てのため、合計しても100%にならない場合があります。

■おすすめメニュー

①メニュー名：

春菊とボンレスハムのサラダ



【材料】

2人分

5分

- 東都ボンレスハムスライス 52g(4枚)
- 春菊 3束
- 人参 1/4本
- マヨネーズ 大さじ3
- しょう油 少々
- 砂糖 少々
- 白ごま 少々

【作り方】

1. 春菊はサツと茹で、水気をきり食べやすい大きさにカットする。人参は千切りにし、サツと茹でておく。ボンレスハムは短冊切りにする。
2. マヨネーズ、しょう油、砂糖を混ぜあわせる。
3. 1と2を混ぜあわせ白ごまをふる。

②メニュー名：

ボンレスハム卵丼



【材料】

2人分

10分

- 東都ボンレスハムスライス 52g(4枚)
- しめじ 1/2房
- 人参 1/4本
- 玉ねぎ 1/2個
- 卵 3個
- だし汁 200cc
- 調味料 しょう油 大さじ2、みりん 大さじ2、酒 大さじ1、砂糖 大さじ1

【作り方】

1. ハムはいちょう切りに、玉ねぎは薄切り、人参は細切り、しめじは小房にわけておく。
2. フライパンにだし汁を入れて強火にかけ、煮立ったら調味料を加える。
3. 野菜を入れて煮る。野菜に火が通ったら、ハムを入れる。
4. 溶き卵を回しいれ、半熟状態になったら火をとめる。
5. 丼にご飯を盛り、4をのせる。

③メニュー名：

野菜と一緒にハムエッグ



【材料】

2人分

7分

- 東都ボンレスハムスライス 52g(4枚)
- 卵 2個
- ピーマン 2個
- 人参 1/2本
- もやし 1/2袋
- じゃがいも 1個
- 塩・コショウ 適宜

【作り方】

1. 野菜はそれぞれ千切りにする。
2. 熱したフライパンに油をひき、1の野菜を炒め、塩・コショウをして味を調える。
3. 野菜に火が通ったらボンレスハムをのせ卵を割り入れる。
4. フタをして蒸し焼きにする。