

組合員の声で実現！ たんぱく加水分解物を 使わないハム

今月の産地・
メーカー
信州ハム株式会社



サンドイッチや朝のトースト、
いつものサラダにも。
毎日の食卓にのぼるものだからこそ、
納得して選びたい。
そんな思いに応えて、生まれたハムです。

ハム・ソーセージを
作り続けて85年

国産豚肉を使った
無塩せきのハム

肉本来の食感と味を
楽しめる

東都生協でしか買えない/
こだわりのハム



東都ローズハムスライス
64g×2
7月1回 参考価格：¥480円(税込518円)
東都ボンレスハムスライス
52g×2
7月1回 参考価格：¥408円(税込440円)
毎週企画品

おいしさは変えずに リニューアルに チャレンジ！

「東都ローズハム」「東都ボンレスハム」製造工程からたんぱく加水分解物を抜く改良は、組合員の声から始まりました。

たんぱく加水分解物は小麦や肉などを原料とする食品の一種で、さまざまなアミノ酸を主成分とします。製造過程や保存中に逃げてしまう風味を補い、加工食品の味を調えるために一般的に使用されています。

「加水分解」という比較的単純な加工で製造されることから、食品添加物ではなく、

食品に分類されています。

東都生協としては、たんぱく加水分解物は不使用とはしていない原材料ですが、複数の組合員から「できるだけシンプルなお味で製造してほしい」との要望をこの間頂いており、たんぱく加水分解物を使用しないハム作りに取り組むことを決め、代替品の選定からスタートしました。

食感が変わらないことに重点を置いて改良を進め、たんぱく加水分解物をコーラーゲンに置き換えることで、品質を保持しながら製造できるようになりました。

それに伴い、グリーンマーカーシリーズも同様にたんぱく加水分解物を抜いた製品にリニューアルを進めています。

昨今の輸入原料高騰の影響とエネルギーコスト上昇の影響で国産原料肉の価格も上がっています。

声に応えて改良してくださった心意気に応えるためにも、食べて支えていきましょう。



信州ハム株式会社の
いくたま かずや
生玉和也さん

生産過程での混入・逆流を防ぐ
一方通行の「I型ライン」で設計された工場



本社・工場 エントランス



工場の皆さん



いぶす
形を整えるための
ケーシングに詰め
た肉を乾燥・燻煙する



味付け
塩せき・肉に塩などを
漬け込む



整形
肉の筋や脂肪を除き、
形をそろえる

東都ローズハムスライス(信州ハム)

原材料 豚ロース肉(国産)、卵たん白、還元水あめ、食塩、乳たん白、酵母エキス、コーラーゲン/香辛料抽出物、(一部に乳成分・卵・豚肉を含む)

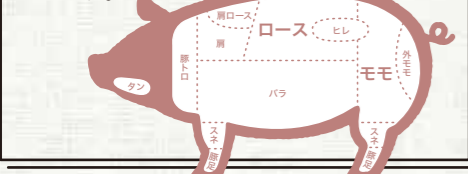


東都ローズハムスライスと市販品との比較

市販の塩せきロースハム(例)
豚ロース肉(カナダ)、糖類(水あめ、ぶどう糖)、食塩、大豆たん白、乳たん白、卵たん白(卵を含む)、ポークエキス/カゼインNa(乳由来)、リン酸塩(Na)、調味料(アミノ酸等)、増粘多糖類、酸化防止剤(ビタミンC)、発色剤(亜硝酸Na)、コチニール色素

column ローズハムと ボンレスハムの 違いって？

ローズハムは、豚のロース肉を使ったハム。しっとりやわらかく、ほどよいコクがあるのが特徴です。パンとなじみやすく、サンドイッチにもぴったり。ボンレスハムは、豚のモモ肉を使ったハムです。脂が比較的少なく、すっきりした味わい。サラダやマリネなど、さっぱり食べたい料理によく合います。



MOGMOG レシピ

10分調理時間

簡単ハム巻き 大葉・大根おろし

材料(8個分)

- 東都ローズハムまたは東都ボンレスハム…1パック
- 大葉…4枚
- 大根…100g

ポイント

お好みでしょうゆをかけても!

作り方

- 1 ハム、大葉は1/2に切る。
- 2 大根はおろし金でおろしたら水気を絞る。
- 3 皿にハムをのせ、大葉、大根おろしの順にのせる。
- 4 箸でハムの両端をつかみ、大葉、大根おろしを包むようにしてお召し上がりください。