

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。利便性とリッチ感の向上を実現させました。

お客様の方になって作る

プチささみフライは、昨年発売20周年を迎え、コクを追求し、増量した。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『今は自分の子どもに食べさせてほしい』と言っていただけなのに誇っていますね。普段あまりお肉を食べないご高齢の方の『これだったら食べられます』という言葉もうれいんです」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。

皆さまの目標は、今後も組合員の方々を裏切らないよう、品質を保つべく、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、何もつけずに召し上がってみては？

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。



4 衣付け・急速凍結

調味液を付け、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・ゴータ・サムソンの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にのせ(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)。



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

店舗：210gを全店で、400g(徳用)を一部店舗で取り扱っています

