

スモークが引き立てる 肉本来の味わい

ジューシーなうまみとめらかな食感で、幅広い世代が
おいしく食べられるウィンナー。職人の目利きが光る商品です。



スモークと加熱が終わったウィンナーが基準の色になっているか、担当者がチェックします

CO-OP ポークウィンナーブラウンマイスター
ができるまで

1 検品



担当者が豚の背脂を1枚ずつ確認し、
毛や皮が残っていれば取り除きます
(写真A)。カメラなどでは細い毛など
が認識できないため、人の目による
検品が欠かせません。豚肉は検品済
みのものを仕入れています。

2 肉挽き・塩漬け

肉と背脂をだまかに挽いたあら挽き肉（写
真B）と、ペースト状にしたほそ挽き肉に
食塩を加えて冷蔵庫で2日間寝かせ（塩漬
け）、風味や食感を高めます。

4 燻煙・加熱

加熱庫に入れ、数種類の広葉樹をブレンドしたチッ
プ（写真F）でスモークし、色と香りを付けます。
基準の色になっているか確認し（G）、蒸気で加熱。
うまみを閉じ込め、中心までしっかり加熱します。

3 調味・充填

塩漬けにした肉に香辛料などを練り込みま
す。半の小腸をノズルにセットすると（写
真C）、ノズルの先端から練った肉が押し出
され、腸に詰められます。一定間隔でひねっ
てフックにかかると（D）、充填やひねり
の具合を確認しながら腸の末端を手で結び
ます（E）。



B



F



G

5 切断・包装・検品・梱包・出荷

細菌の繁殖を防ぐため冷水で急速冷却。腸のひねられた
部分は機械で1本ずつ切り離して選別し、さらに人の目
で形状不良などをチェック（写真H）。計量しながら袋詰め
られ、金属検出機、重量チェッカーを通して出荷します。



H

別ページで、
レシピをご紹介します

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP ポークウィンナー
ブラウンマイスター



宅配：2袋組を毎週取り扱っています。
店舗：1袋・2袋組を全店で取り扱っています。



左から、東北日本ハム株式会社 製造二課 佐藤純さん、
製造一課 阿部尊さん、商品開発販促課 菅原航さん

ジューシーなうまみと
スモークの香りを
ぜひ味わってください！

安心して食べられる喜びを
より多くの人に

「ウィンナーの皮には人工のものもあり
ますが、この商品は菌切れのいい羊
の小腸を使っています」と話すのは、
充填を担当する阿部尊さん。「羊の小腸
は個体差があるため、お肉の詰まりが
同じになるよう、必要に応じて充填機
械を調整しています」

工場では温度管理を徹底し、加熱後
は雑菌がつかないよう管理された部屋
で作業します。包装を担当する佐藤純
さんは「30分おきに商品を抜き取って、
パッケージに異常がないことを確認し
ています」と、厳しい品質管理につい
て説明します。

「食肉アレルギーのお子さんを持つ親
御さんから『安心して食べられる商品
があって本当に助かります』という感
謝や喜びのお声をいただくことが多く、
それが支えになっています」と阿部さ
んが話す。菅原さんと佐藤さんも「や
はり『おいしかった』の言葉が『番う
れしいです』というなすきです。

ゆでてもおいしいうですが、皆さ
んのおすすめはフライパンで焼くこと。
「無塩せきなので肉本来の味わいが楽
しめます。ジューシーなうまみに香ば
しさが加わりますよ」

スモークのほのかな香りと、肉
の風味が生きた無塩せきならではの
おいしさを、ぜひ食事のさまざまな場
面でご活用ください！

あら挽き肉とほそ挽き肉を
バランスよく配合

朝食にお弁当にと重宝するウィン
ナー。「CO-OP ポークウィンナー
ブラウンマイスター」は優しい味で、
子どもから年配の方まで愛されていま
す。おいしさの秘密は無塩せきである
こと。色や風味に影響を与える発色剤
を使っていないため、肉本来の味わい
を感じられます。商品名にある「ブラ
ウンマイスター」は「職人技による
つやのある褐色」という意味。程よい
燻煙による色と香りが、肉の味を引き
立てます。

2023年9月のリニューアルでは、
食物アレルギーの特定原材料8品目が
不使用となり、より多くの人安心して
食べられるようになりました。製造
する東北日本ハム株式会社では衛生管
理を工夫し、無塩せきでも賞味期限を
15日から30日まで延ばすことに成功
し、リニューアルに携わった開発担当の
菅原航さんは「長く親しまれてきた従
来のおいしさは大きく変えず、よりパ
リッとジューシーにするため試行錯誤
しました。特に食感の決め手となる挽
き肉の配合にこだわり、菌ごたえのあ
るあら挽き肉と、ペースト状にしたな
めらかなほそ挽き肉の最適なバランス
を目指しました」と振り返ります。