

えごまの実。茎全体が黄色くなったころに刈りとり、ふるいにかけて 殻などを除いてから使用します



最終工程の目視による検査。中身、ラベルの位置 や表示内容が間違っていないかなどを確認します

については何度も試作を重ね、こ 出せると思いました。材料の配合 きな人が多いですから、独自性が

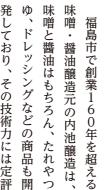
しさが実現しました」

と



充填工程。ドレッシングを調合釜から瓶に注入し、 蓋をする工程に進んでいきます





保する手法)に則って厳しい品質・

程 は H A C C P

(食品の安全を確

味のベースを作り、 わらかなとろみの元になるマヨネ るねりごま、コクのある三温糖で 造特上醤油に、酢、風味をよくす があります。 発しており、その技術力には定評 味のポイントは内池醸造の本醸 おいしさとや

使い方はアイデア次第

ています」と話します

おいしさにもつながると自信を持っ 衛生管理を行っています。それが



に順次投入してゆっくり撹拌し

えごまをはじめ原材料を調合釜

苦労を笑顔に変えました。

研究開発部商品開発室:赤間千 尋さん。おいしい商品作りに日々 頭をひねっているとのこと

日々発信しています。

ぜひ、ご覧ください。



品開発担当の赤間千尋さんは「マ

-ズは子どもから大人まで好

るとか。さまざまに応用してみた たりすると風味が出ておいしくな り、また肉野菜炒めの最後に絡め シングにお肉を漬けてから焼いた

しいたけエキスで香り付けも。 ズを加えていることです。さらに

商

ディップにしたり、

えごまドレッ

がありますが、スティック野菜の ラダにかけるものというイメ

レッシングといえば、野菜サ

インスタグラムも 更新中!



古今東北商品の一部が 楽天市場で購入できます! こちらからチェックト

「とろ~り」の

営業部第一課係長•玉坂健太郎

さん。自社製品の販売をはじめコ

ラボ商品の調整役も務めます

しさの秘訣

視でも商品を確認します。品質管

ベルを貼る工程を経て、最後は目 トコンベアにのって充填、瓶にラ をして瓶に詰めていきます。 合格であれば、その後は加熱殺菌 の成分を確認し官能検査も行って シングが完成。PH値、塩分など いくと、「とろ~り」としたド

ベル

理担当の岡本睦友さんは「製造工





内池醸造株式会社のみなさん。製造部門も事務部門も一丸となって、 伝統の味、新しい味を作り続けています

えごまを活かす 無農薬で育てた

それは、えごまを食べると10年長 ウネンという言い方も残っており、 青森県境に近い九戸郡軽米町でも が栽培されてきた雑穀の宝庫です。 生きすると言われていることに由 つ。地元では、ジュウネまたはジュ ていますが、えごまは名産品の一 さまざまな種類の雑穀が栽培され 岩手県は昔からアワ、キビなど



研究開発部部長代理兼品質管理 室長・岡本睦友さん。食品製造の 安全性を第一に、いい味の作り 方を追求しています

えごまド のです 手県軽米町産えごま使用 とろ-まのあっさり と話します。 のを開発しようと取り組みました」 醤油もあります。 グ製造の経験もありますし自慢の ました。当社はえごまドレッシン さんは「6年前にお話をいただき りました。営業担当の玉坂健太郎 できないかと内池醸造に声がかか が、油を搾った後の実も有効活用 生絞りエゴマ油」を扱っています 来しています。 古今東北では レッシング」 した風味を活かす「岩 そして搾油後のえご 「岩手県軽米町産 特別おいしいも が誕生した ń

おいしいドレッシングに仕上げ 用し、福島県福島市の内池醸造が 県軽米町で生産されたえごまを使 ろ~りえごまドレッシング」。岩手 は「岩手県軽米町産えごま使用 と を引きたてます。今回紹介するの ダをはじめ、さまざまな料理の味 調味料がドレッシング。野菜サ

COCON TOHOKU

「古今東北」は、東日本大震災

からの復興と、東北振興への

思いを込めて、時を超えた東 北のおいしさを届けるブランド

です。伝統的な食文化の再発 見と出合いを重ね、新たな食 の楽しみをご提案します。

岩手県軽米町産えごま使用

古今東北商品

0)

作り手を訪ねて~

ころ~りえご

こまド

ツ

食卓のわき役として欠かせない

ラ

岩手県軽米町産えごま使用 150ml 本体価格278円 (税込300円)

とろ~りえごまドレッシング

掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コープあおもり、青森県民 生協の店舗で購入できます。宅配はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、いわて生協、コー プあおもり、コープあきたで購入が可能です。※一部店舗で取り扱いのない場合もございます。

■ お問い合わせ / 株式会社 東北協同事業開発 TEL.022-347-3821

54