



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。

# 古今東北商品の作り手を訪ねて 岩手県産 こりこり若鶏ハラミ味付け



鶏肉は牛肉や豚肉に比べて淡泊な味わいで、皮や肉、内臓と多くの部位が食べられています。今回紹介するのは「岩手県産こりこり若鶏ハラミ味付け」。希少な部位のハラミを使用した商品で、醤油ベースのタレと歯ごたえのある食感が格別の美味しさです。

## 健康的な飼育環境で育つ若鶏

「岩手県産こりこり若鶏ハラミ味付け」を生産するのは、全農チキンフーズグループの住田フーズ㈱。岩手県住田町にある工場は、山に囲まれ、清らかな水が流れる気仙川沿いで、清流の里と呼ばれる地です。

清流どり」というブランド品。衛生的な環境で飼育しており、飼料は、飼育全期間中、抗生物質や合成抗菌剤の使用を極力控え、穀物にローズマリーやタイムなどのハーブを加えて鶏の健康を促進しています。

## 美味しさは徹底した品質管理から

その鶏肉の希少な部位が、1羽から10gしかとれないというハラミ(横隔膜)です。商品化されたの



1羽から10gしかとれない貴重なハラミ



製造部販売課業務アドバイザーの佐々木新一さん。食品製造の長い経験から工場の品質管理をアドバイスしている

は20年ほど前。原材料のまま販売するか加工品にするか検討し、味付け品を試作したところ、社内で評判がよかったため発売に踏み切りました。味付け用のタレはメーカーに依頼し、醤油、砂糖、味噌、米発酵調味料、香辛料などを合わせた特製で、甘じょっぱい味が食欲をそそります。

工場では鶏肉の他の部位から分離されたハラミは、1枚1枚目視と手の感覚で異物や骨が混入していないか検品した後、タレとともに容器に入れて回転しながらハラミ



製造部販売課長の及川孝治さん。製造・販売に広く関り、スタッフの職場環境への配慮も欠かさない

るまで焼いて濃いめの味のつまみにしたり、唐揚げにしても美味し。また野菜と合わせてホイル焼きや蒸し焼きに。豆腐と野菜を入れて煮ればホルモン鍋風。味付けしたハラミなので、少し手を加えれば簡単に独自の料理が出来上がります。鶏肉の中でも、普段とは少し違うハラミの味を楽しんでみましょう。



ポウルにハラミを入れて200gずつ計量する  
ハラミの味付けが終わったら大きなバットに移しかえる  
タンブリング容器にハラミとタレを入れ、回転させながら味付け



箱詰めの際にも目視で商品を確認する  
重量、品番等の内容が正しいか機械で検品する  
密封されたハラミが数列になって流れてくる。次の検品工程のため1個ずつの流れに変わる  
ベルトコンベアで流れてくるパックに計量したハラミを次々に投入する



住田フーズの工場

鶏肉の処理に欠かせない大小の包丁は、工場内の包丁研磨室で毎日研ぎ、切れ味を保っている

## 応用自在のハラミ料理

こりこりとした食感にタレが絡んで旨みが十分の商品は、様々な食べ方ができます。タレがなくな



製造スタッフのみなさん。ベテランから新人まで品質管理の手法を身につけ、安全な食品作りに取り組んでいる



岩手県産  
こりこり若鶏ハラミ味付け  
200g  
本体価格398円  
(税込429円)

古今東北公式HPにて、新商品や催事情報を日々発信しています。ぜひ、ご覧ください。



Instagram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▶

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、コープあきたの宅配で購入できます。 ※店舗での取り扱いはありません。

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