



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会いを重ね、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

東北産豚もも肉・岩手県産丸大豆醤油使用 しょうゆの香り立つしっとり焼き豚



東北産豚もも肉・岩手県産丸大豆醤油使用
しょうゆの香り立つしっとり焼き豚
本体価格498円(税込537円)



株式会社いわちくのスタッフ。生体搬入、と畜、食肉処理から加工品の製造まで同敷地内で完結する生産体制により安全で美味しい商品作りに努めている



八木澤商店の醤油作り。熟成させたもろみを麻布に包み、木桶に積み重ね、重石をのせて醤油を搾る

焼き豚は、普段の料理をちょっと豪華にしてくれる食材です。岩手県紫波町の株式会社いわちくが開発したのは、豚の塊肉を使用し、陸前高田市・八木澤商店の醤油を使って美味しく仕上げた「しょうゆの香り立つしっとり焼き豚」。塊肉ならではのしっとりとした食感と醤油の風味が食欲をかきたてる逸品です。

東北産の原材料を吟味

畜産王国の岩手県。地域の生産者が育てる豚は主にランドレース種(白豚)やパークシャー種(黒豚)等3種を掛け合わせた三元豚です。各品種の長所を合わせ持つため高品質の肉が得られます。市場には成型肉の焼き豚もありますが、いわちくでは岩手県産



加工部商品開発課課長の浅水勝宏さん

を中心とした東北産の豚のもも肉を、成形せずそのままの塊で使っています。味付けの要は醤油。老舗醤油蔵の八木澤商店から仕入れていきます。陸前高田市にある八木澤商店は東日本大震災の津波により蔵と工場が流されましたが、翌々年には自社工場での製造を開始。「しっとり焼き豚」には岩手県産丸大豆と小麦を使った濃口醤油の「いわて丸むらさき」が使われています。

掲載商品は、みやぎ生協、コープふくしまで購入できます。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可能性もございます。

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



塊肉から手作業で余分な脂を削り取る



調味液を注入するインジェクター



綿素材のネットに詰め、タレ付けする



加熱工程(乾燥、スモーク、加熱)



真空パックした焼き豚にラベリング



震災を乗り越えた八木澤商店の醤油と畜産王国岩手の豚肉を存分に堪能できる焼き豚の完成

加工部商品開発課課長の浅水勝宏さんは「八木澤商店さんの醤油を使うことで、復興の一助になればと思います。調味液、肉のかたさ、やわらかさのバランスを求めて試作を繰り返して、美味しいものにできました。『肉肉しさ』を楽しんでほしいですね」と話します。

手間を惜しまない製造工程

工場では、まずマイナス20度の冷凍倉庫に保管していた豚肉を水道水に一晩浸けて解凍します。生肉を使用しないのは、冷凍肉のほうが調味液を均一に入れることができるため。解凍後の肉は作業台に運んでさばき、余分な脂や筋を削ります。

次は、調味液の注入工程です。もも肉をコンベアで運びながら、インジェクターという機械で注射針を数カ所に差し、調味液を入れていきます。そして一晩かけて調味液を浸み込ませます。

翌日は柵どりといって、規定の重量に切り分けれます。ネット詰めとタレ付けは手作業で行います。そして加熱工程へ。1時間半は

どかけて、乾燥、スモーク、加熱を行います。スモークする際にはブナのチップを使用。その後、一晩冷却します。最後は、袋詰めした後、真空パックし、ラベルを貼って箱詰め、出荷となります。手作業を含む多数の工程を経て出来る焼き豚は、衛生管理がきちんとして行われていることを示す、食品安全マネジメントシステムISO22000の認証を取得した工場で作られています。徹底した衛生管理が美味しさの裏付けとなっているのです。

焼き豚の味わい方いろいろ

焼き豚メニューはアイデア次第。定番はラーメンのトッピングですが、スライスしてそのまま食べたり、目玉焼きに添えたり。浅水さんのお勧めは、薄くスライスして野菜を包み、マスタードをつけて肉巻き風にする食べ方。また、チャーハンに使うときには大きく角切りにするとより美味しいとのこと。「アヒージョに入れるのもいけるんじゃないかと。試してみてもいいですね」。いろいろ楽しめる焼き豚です。

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▶

