



右端の細い金属ノズルにセットされているのが天然羊腸。味付けした挽き肉を充填します



ミキサーで粗挽き肉と調味料を混ぜ合わせます



豚肉の脂を8ミリ以下に整えます

スモーク後のウインナーはロータリーカット(刃のついた回転装置)で1本ずつカット。その後、検品、パッキングを経て出荷します



ロールパンやパンケーキに挟んだり、野菜たっぷりのポトフに入れたり、楽しみ方はいろいろ



ブナのチップを加熱し、煙を庫内へ



スモーク装置で熟成・乾燥・スモーク・ボイルを行います



株式会社いわちくのスタッフ。岩手県の自然の恵みに感謝し、美味しいものづくりに力を注いでいます



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 岩手県産豚肉使用 パリじゅわ ポークウインナー

ウインナーは、主業にも副業にも酒のつまみにも使える万能の食材です。株式会社いわちくが作るウインナーは、天然の羊腸と岩手県産の豚肉を使用しているため、パリッとした食感とジューシーな旨みが特長。料理の幅が広がる美味しさで食卓を豊かにします。

品質のよい原材料

いわちくは、国内有数の畜産県



加工一課課長で工場長の浅水勝宏さん

である岩手県の産地食肉センターとして1961年創立以来、食肉と食肉加工品を生産してきました。ウインナーの味のよさを決める大きな要素は素材のよさ。岩手県の農場で育てた豚を自社工場にて解体処理し、同じ敷地内にある加工場に運んで加工します。解体処理後に運搬する時間が非常に短いため、鮮度を保つことができるのです。豚肉を詰める皮に使用しているのが天然の羊腸。自然な風味とパリッと弾ける歯ざわりに優れています。いわちくではパリッと噛み切れる強度を求めて何種類もの羊腸を試し、選び抜きました。商品開発課課長の森信人さんは「農家さんが手間をかけて育ててくれた豚を受け取り、消費者に



商品開発課課長の森信人さん

美味しい商品として届けるのが私たちの役目。岩手の恵みを味わっていただきたいですね」と話します。

『パリじゅわ』に仕上げる

豚肉の脂を、適度な旨みが引き出せる厚さ8ミリ以下に整えるのが職人技。そして粗挽きにし、調味料を加えて混ぜ合わせます。塩、砂糖の他に、ナツメグやオニ



販売推進課の福士雄斗さん

ついて熱く語ります。加工一課課長で工場長の浅水勝宏さんは「ISOの認証を取得した工場として品質管理もしっかり行っています。食品の安全性は美味しさの基本ですから」と話します。

簡単調理で食卓を楽しく

沸騰しない程度の湯で約3分茹でれば、そのまま美味しいウインナーの出来上がりです。販売推進課の福士雄斗さんは、煮たり焼いたりさまざまな応用を楽しんでほしいと勧めます。「皮と中身のバランスがよくて、皮が口に残らずパリッと食べやすい商品です。チーズフォンデュで食べるのも意外にいいですよ」。楽しい食卓にぴったりのウインナーです。



岩手県産豚肉使用
パリじゅわポークウインナー 150g
本体価格398円
(税込429円)

りらく2026年4月号掲載

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。



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▶



掲載商品はみやぎ生協、コープふくしま、生協共立社、コープあおもり、青森県民生協で購入できます。 ※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