

2023年 11月20日
一般社団法人グリーンコープ共同体

国産豚肉と海水塩だけでつくったハム、ソーセージ、ベーコンを新発売 研究の末たどり着いた独自ノウハウの製品をグリーンコープで「初」展開

西日本を中心に16の生協で構成されている一般社団法人グリーンコープ共同体(本部:福岡市博多区、代表理事:日高 容子、以下「グリーンコープ」)所属のグリーンコープ生活協同組合連合会は、豚肉と塩だけで作ったハム、ソーセージ、ベーコンの「こだわり」シリーズを今月、発売しました。

着色料を一切つかっていないので、「こだわり」シリーズの色は豚肉の色、そのものです。そして「こだわり」シリーズの名に相応しく、食品添加物不使用というだけではなく、豚肉はすべて国産、塩は海水からつくった塩と、素材にも徹底的にこだわっています。

グリーンコープのパートナー企業である福留ハム株式会社(本社:広島市西区、代表取締役社長:福原治彦、以下「福留ハム」)が研究を重ねた末に、たどり着いた「特別なノウハウ」によって、今回の食品添加物を一切つかわないハム、ソーセージ、ベーコンを実現することができました。福留ハムがこのノウハウを用いたハム、ソーセージ、ベーコンを展開するのは、グリーンコープが「初」となります。

一般的なハム、ソーセージ、ベーコンの賞味期間が1ヶ月近くあるのに対し、一切、食品添加物を用いていない「こだわり」シリーズは21日しかありません。ですが、この賞味期間の短さこそが、「安心・安全で、高品質であること」の証でもあるのです。



一般的なハム、ソーセージ、ベーコンに含まれる食品添加物

ハムなどの食肉加工品は「添加物のデパート」と呼ばれることもあるほど、多くの食品添加物がいわれています。肉の保水性や結着性を高め、食感を良くするための「リン酸塩」。色を鮮やかなピンクに保つための「発色剤」。粘り気を与え、なめらかな食感にし、保水力を高める「増粘多糖類」。旨みを増す「グルタミン酸ナトリウム」。酸化による劣化を防ぐ「酸化防止剤」などです。

「安心・安全な食べものを提供したい」という想いから、グリーンコープではこれまでも食品添加物を最小限に抑えたハム、ソーセージ、ベーコンを提供してきました。「豚肉と塩のみで作ったものを提供したい」という想いを福留ハムと共有したことで、豚肉と塩のみで作ったハム、ソーセージ、ベーコンを実現できることになりました。

国産豚肉と海水塩だけで作れる理由

昔、ソーセージやハムは肉を塩に長期間漬け込むことで作られていました。ですが「昔のままの方法」では一定以上の量を安定して、そして手頃な価格で製造することは困難でした。

どうやったら塩だけで、肉が持っている結着力や保水性を引き出し、手頃な価格で提供できるか。福留ハムは研究を重ねた結果、ある濃度の塩水に肉を長期間、漬け込む手法にたどり着きます。この方法を用いれば、塩だけでハム、ソーセージ、ベーコンをつくることができたのです。

いわゆる肉そのものの持っている保水結着力、そしてうまみ成分となるアミノ酸を効率よく引き出し、ハム、ソーセージ、ベーコンを作り出すことに成功しました。

商品概要

- こだわりのあらびきウインナー(80g)
＜価格＞九州・中国:355円(税込)、関西:365円(税込)
- こだわりのあらびきウインナー(ペアパック・80g×2)
＜価格＞九州・中国:645円(税込)、関西:665円(税込)
- こだわりのベーコンスライス(80g)
＜価格＞九州・中国:494円(税込)、関西:508円(税込)
- こだわりロースハム(60g)
＜価格＞九州・中国:478円(税込)、関西:492円(税込)

組織概要

一般社団法人グリーンコープ共同体

福岡市博多区博多駅前一丁目5番1号

代表理事 日高 容子

<https://www.greencoop.or.jp/>

2018年、グリーンコープ生活協同組合連合会や、社会福祉法人グリーンコープ、労働協同組合など、九州(福岡、佐賀、長崎、大分、熊本、宮崎、鹿児島)、近畿(大阪、兵庫、滋賀)、中国(鳥取、岡山、島根、広島、山口)、そして福島県の16の生協、各種団体とともに「一般社団法人グリーンコープ共同体」を設立。ひとつのグリーンコープのように持てるものを共有・連帯しながら、それぞれの地域に根ざした生活協同組合として活動してきました。「安心・安全な食べものを子どもたちに食べさせたい」という母親の想いからはじまって、それぞれの地域を豊かにしていくことを目指しています。

連絡先

メール: cakydobr@greencoop.or.jp

電話番号: 090-1468-9104

担当: 浅島(アサジマ)