

再確認!! 生協のロースハムスライス

「ロースハムスライス64g×2」は、生協PB商品(生協専用の商品)で生協でしか利用できない商品です。今回は、組合員の声から生まれたロングセラー商品について特徴とさらなる進化についてのご案内です。

●ロースハムスライスの特徴

1996年に、食品添加物に頼らず素材(お肉)本来の風味や食感を大切にしたいという組合員の願いのもと誕生しました。静岡県の明治ケンコーハム 三島工場で製造されています。

この商品は、毎週常に5,000～7,000点もの利用があるロングセラーの商品です。

食品添加物では、特に発色剤の「亜硝酸塩」を使用しない事から肉本来の色をいかしました。また、結着目的に使用される「リン酸塩」を使用しない事から主原料の豚ロース肉を仕込時73.8%も使用しています。

実は、このようなハムをつくる工場には、



高度な衛生管理や高いレベルの製造技術と日々の努力が必要なのです。

●ロースハムスライスの進化

2007年に「ハム同士がくっついてうまくはがれない」というご意見を多くいただきました。

その主な原因は結着目的に「リン酸塩」を使用していないことですが、改善への試行錯誤からこの商品にこれまで結着目的に使用していた「乳清ミネラルと酵素製剤」を変更することで、改善が進みました。

現在も組合員のご意見を受け止め、より良い商品を目指して製造メーカーと生協で努力を続けています。

(ちなみにハムを出す時に包材を大きく開け、ハムをはがす前に若干もみほぐすと比較的きれいに剥がれます)

組合員の意見でより良い商品へと改善されるのが生協のPB商品の良いところです。これからも生協の商品を利用しながらご意見をだして生協商品を育てていきましょう。



東海コープ
ホームページに
「おいしくって、
安全なおはなし」の
バックナンバーが
あります。



2018年
3月2週
(10号)

東海コープからの
おいしくって、
安全なおはなし

