

こだわりのしょうゆとたっぷりの国産野菜でつくる CO・OP野菜たっぷり 和風ドレッシング



今月は、コープのドレッシングを数多く開発・製造しているフンドーキン醤油株式会社で、人気商品「CO・OP野菜たっぷり和風ドレッシング」について聞いてきました。

フンドーキン醤油株式会社について

フンドーキン醤油株式会社は、大分県臼杵(うすき)市にある1861年(文久元年)創業で醤油・みその生産量が九州1位の会社です。しょうゆ・みそ以外にも今紹介するドレッシングをはじめ、柚子こしょうやばん酢など様々な商品を製造しています。

元は、臼杵市内にある小手川酒造で酒造りの忙しくない時期に始めたしょうゆ・みそづくりが始まりで、のちにしょうゆ・みそづくりが独立したのが同社です。社名の由来は、商売に裏表のないことを表す秤の「分銅」と創業者小手川「金」次郎の「金」を合わせて「フンドーキン」となったそうです。「昨日作ったものと同じ安定した良いものをよい原料を使って作りましょう。自分の目で見て」を合言葉に、常に先端技術を取り入れながら、造り方にこだわり、本物の味を追求しています。

今、何種類あるの？ コープのドレッシング



▲フンドーキンの醤油工場、大型のステンレス樽(上)や世界最大の木樽(右、直径9m×高さ9m)を使ってしょうゆを作っています。



▲臼杵の市街地にある味噌や柚子こしょうなどを製造しているフンドーキン本社工場。川と川に挟まれた中州にある珍しい立地の工場で、工場の側面には大きなフンドーキンのマークがついています。

CO・OP野菜たっぷり和風ドレッシングについて

現在、同社が製造しているコープのドレッシングで味が違うものが15種類、容量が異なるものも入れると30種類くらいあるそうです。そのことから同社で製造するドレッシングの半分はコープ商品です。そのためコープ商品専門の開発チームがあり、日々全国の生協組合員のためにドレッシングを開発しています。

「CO・OP野菜たっぷり和風ドレッシング」は同社の生しょうゆをベースに4種類の国産野菜をたっぷり使ったドレッシングです。しょうゆと野菜のおいしさ、サラダだけではなく、お肉やお魚など色々な食べ物に合い、長年全国の組合員に愛されています。約40年前の1988年、当時同社ではしょうゆ・みそ以外の調味料開発を行っており、自社の強みを活かした「しょうゆを使ったドレッシング」の開発に挑戦していました。

そこで、しょうゆ本来の香りや旨味がいきる「生」を野菜でもと考え、1年中手に入り、生でもたべられて、醤油にも合う「たまねぎ」を使うことにします。

さらに、ラーメン好きな開発者が自分の好きなラーメン用の「チキンエキス」で味を調えたことで味の方向性が決まり、「CO・OP野菜たっぷり和風ドレッシング」ができあがります。

発売当初は、九州の生協限定商品でしたが、1994年に全国の生協で販売されるようになります。誕生から「おいしさ」は変わりませんが、組合員の声をうけ、使いやすいようにボトルや注ぎ口の形状が改良されています。

こだわりの原料

●生(なま)しょうゆ・臼杵市内にある自社工場で作ったしょうゆを数ミクロン単位の微細なフィルターでろ過することで微生物を除去しています。それにより醤油本来の香りや旨味がある「生(なま)しょうゆ」が出来上がります。

●野菜：CO・OP野菜たっぷり和風ドレッシングには、たまねぎ、にんにく、しょうが、乾いたけの4種の野菜が入っています。

味の決め手は、生のたまねぎとにんにくで、にんにくは青森県産を使っています。

たっぷり入っているたまねぎは、時期で産地を変え、常に新鮮な物を使い、自社で皮むきからカットまで手作業で行っています。それにより二つを腐れや傷みが無いか確かめることができることが安全性と品質の安定につながっています。

昨日と同じ、安全でおいしい商品をお届けするために

昨日と同じ安全なものを作るため、製品には二つ「基準書」という設計図があり、その通り作る事を心がけています。また、安全安心な商品をお届けするため、洗浄清掃を徹底しており、就業時間のうち1/3は洗浄・清掃時間にあてられています。

CO・OP野菜たっぷり和風ドレッシングがひびくまで

- ①たまねぎを専用の機械で薄皮を剥いた後、手作業で根と皮を剥きます。
- ②たまねぎを洗浄します。
- ③たまねぎを手作業でカットします。
- ④カットしたたまねぎが一定の重量になると、芽や根を取り除いたにんにくが自動で投入されます。
- ⑤④をすりつぶし醸造酢と混ぜてタンクに移します。醸造酢と合わせると

で生のたまねぎとにんにくの風味がいきます。

⑥事前に計量した他の材料を指示書に従ってタンクにいれて混ぜる具合などを見ながら混ぜます。

⑦材料の準備ができたらずべて混ぜ合わせ、上階にある充填用タンクに送ります。



▲醸造酢とあわせたたまねぎとにんにく



▲根をとる作業(左)とカット作業(右)の様子。少し離れていてもたまねぎで涙が出そうですが、カットを担当している職員の皆さんは慣れているので、平気な様子でたまねぎの状態を確認しながら次から次に切っていました。

充填

- ①空のボトルを上階からコンベアで流し、エアで異物を吹き飛ばします。
- ②ドレッシングをボトルに充填し、注ぎ口とキャップを付けます。
- ③注ぎ口やキャップにズレなどがないかチェックし、ラベルを張りします。
- ④最後、機械と人の目でチェックします。検査員さんの左にあるのは検品用の商品で100本に1本自動でとりだされます。
- ⑤チェックした商品を箱づめて、全国の生協へ出荷します。



組合員のみなさまへ

いつも野菜たっぷり和風ドレッシングをご愛顧いただき、誠にありがとうございます。私たちは、「毎日の食卓を豊かにすること」を目指し、素材本来の味わいを大切に商品づくりに取り組んでおります。

野菜たっぷり和風ドレッシングは、味わいや汎用性はもちろん、商品ラベルに遊び心や、ボトルの使いやすさなど細部まで様々なこだわりがございます。組合員の皆さまに、「おいしい」「安心」「楽しい」のお届けを使命として日々業務に励んでおります。

これからも皆さまの食卓に寄り添えるよう努めてまいります。是非一度ご賞味ください！
フンドーキン醤油株式会社 営業部 田中佑磨



フンドーキン醤油株式会社
ドレッシング工場 工場長
石橋厚成さん(中央)

営業部 徳永伸枝さん(右)
田中佑磨さん(左)



深いりごまと練りごまをたっぷり使ったドレッシング。胡麻は熱で香りとばないようにゆっくりすりませます。



CO・OP深煎り胡麻ドレッシング



「こちらもおすすめ！」
CO・OPクオリティ
鹿児島島の黒酢入り
たまねぎドレッシング
黒酢に加え、複数の加工法が異なるたまねぎを使ったコクと甘みのあるたまねぎドレッシング。