

焼くだけ簡単！
コープあおもりの
本格ハンバーグ

お家でかんたん！ 生ハンバーグ



お家で簡単！ 生ハンバーグ



1個80gを宅配・店舗で取り扱います。不定期で120gの大きい増量規格のハンバーグも取り扱っています。

宅配にて
4月4週、5月3週
80g単品
本体118円（税込み127円）

5月1週
80g×4個セット
本体438円（税込み473円）
にてお取り扱い

店舗にて
80g単品
本体122円（税込み132円）
にてお取り扱い

「お家で簡単！生ハンバーグ」は2012年に、株式会社いしおかとコープあおもりが協同で開発したコープあおもり開発品です。過去宅配では、1週間に約3万個のご利用があった事もある人気商品で、昨年実施されたコープあおもり開発品総選挙では1位になっています。今回は、各宅配センターでコープ商品や開発品などの商品普及に携わる職員の皆さんと「いしおか」を訪問しました。

「いしおか」について

「お家で簡単！生ハンバーグ」を製造して頂いている「いしおか」は、青森市問屋町（本社）、浪岡、戸門に加工場を持つ、主に飲食店など業務向けにお肉を卸している会社です。生のお肉から、チャーシューなどの調理済みのお肉まで様々なお肉を取り扱っています。2019年には、加工場の設備を改修し、衛生環境をはじめ製造に関係する能力を向上しています。コープあおもりとは、ギフトの取り扱いからお付き合いが始まり、冷凍豚のスライスなどの商品供給を経て、コープあおもり開発品の開発や製造にも関わって来ています。

シンプルだから難しい ハンバーグづくり

お肉は、温度変化で色が変わってしまうため、同社では加工場内の温度を一定に保つなど、最大限注意を払っています。しかしながら、お肉は工業製品ではないため、仕入れたお肉ごとに品質が異なります。そのため、色みを合わせるため管理を徹底しています。

また、ハンバーグは具材を混ぜる工程があることから、万が一にも異物が混入してしまうと発見が困難です。青森県産のお肉、牛脂を使ったジューシーで簡単に焼ける「お家で簡単！生ハンバーグ」みなさまも是非ご賞味ください。

あるため、他の商品以上に注意を払って製造しています。とハンバーグづくりの難しさを教えていただきました。

おいしくて、簡単な理由

「お家で簡単！生ハンバーグ」は、同社でひき肉の配合や味付けなどの微調整をしながら試作を繰り返すとともに、弘前地域の組合員にも繰り返し試食してもらい完成しました。ひき肉は、牛肉と豚肉の割合が、7:3の合いびき肉を使用しています。牛肉は青森県産のホルスタイン、豚肉はコープあおもりで取り扱っている「こめっこ地養豚」を使用しています。

ハンバーグをよりジューシーにするため加えている牛脂には青森県産黒毛和牛のものを使用しています。さらに石岡社長によると、

「当初は解凍してから焼くことを前提にしていたのですが、牛脂を加えると冷凍のまま焼ける事はわかってきました。試しに冷凍のまま焼いてみたところ、冷凍のまま焼いた方がおいしい事が分かり、解凍の手間も省けてより簡単に調理できるハンバーグになりました」と教えてくれました。

表紙にも掲載しましたが、出来立ての「お家で簡単！生ハンバーグ」は、最初自宅で作るハンバーグとは少し違う形をしています。これは、粗目のタネを細目のタネで包むお饅頭のような構造をしているためです。お饅頭のような構造にする事で、焼いたときにでる肉汁を閉じ込めています。

組合員のみなさまへ

ハンバーグに限らず、様々なお肉の商品で長くお付き合いさせて頂いております。「お家で簡単！生ハンバーグ」は、開発品の人気投票でも1位を頂き非常にやりがいをもって作っています。これからも安全安心で美味しい商品を作っていきますので、よろしくお願いいたします。



◀当日、取材や職員への説明、工場のご案内をいただいた、いしおか取締役社長の石岡晃一さん(左)と特販営業部課長の齊藤正哉さん(右)、ご両名とも、当時「お家で簡単！生ハンバーグ」の開発に携わっていました。

お家で簡単！生ハンバーグは、販売以来、作り方こそ変わっていませんが、加工場の改修や機器の更新で、加工場内をお肉の鮮度を保ちながら、職員が作業しやすい環境に保つ特殊布でできている「ソックダクト」や-40℃まで急速に冷却・冷凍する「プラスチックラー」などが導入された事によって、より新鮮な状態でハンバーグが提供出来るようになっていきます。



①粗目と細目のひき肉を作り、それぞれ他の材料と混ぜ合わせて2種類のタネを作ります。



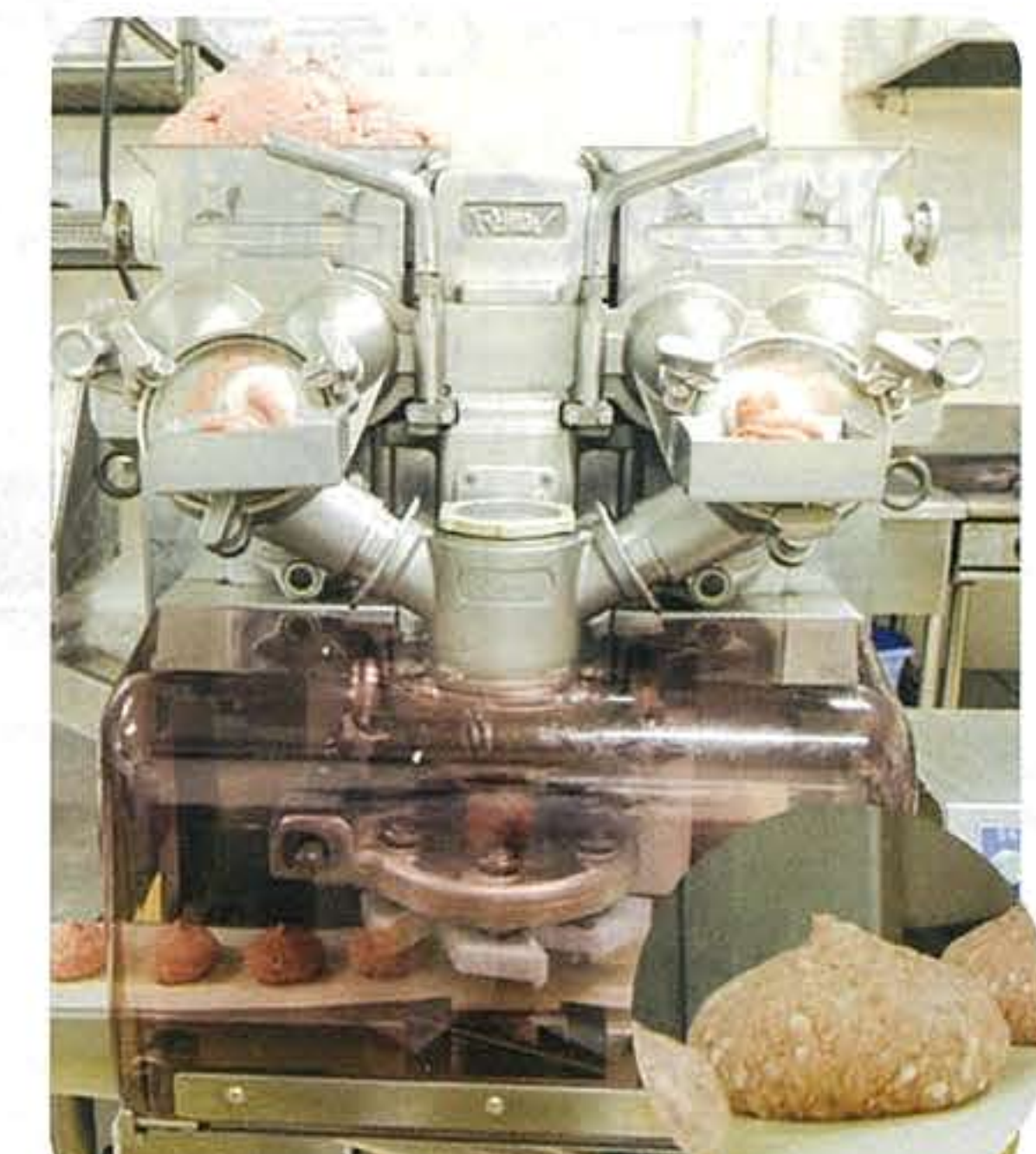
⑤冷凍したハンバーグは、浪岡加工場に冷凍状態で運ばれ、パッキングして出来上がり。



④並べたハンバーグをプラスチックラー（急速冷却・急速冷凍できる機械）に入れ、鮮度を保ったまま急速冷凍します。表面が白っぽくなる場合がありますが、冷凍焼けではなくしっかり冷凍できている証拠です。



③包んだハンバーグは機械で平に整えられ、手早くトレイに並べます。



②それぞれを包餡機「火星」に入れ、粗目のタネを細目のタネで包んだお饅頭と同じ構造のハンバーグを作ります。機械の中で、2重構造（内側：粗目、外側：細目）の棒を作り、外側のタネでおおうように切ります。

お家で簡単！生ハンバーグができるまで