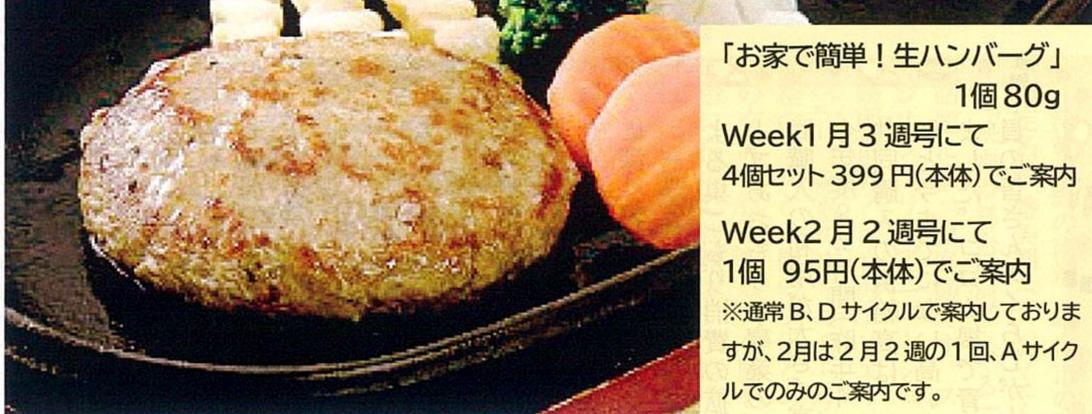


◆コープあおもり開発商品と知って、すぐ注文しました。今まで何度も利用しています。冷凍のまま焼くことができるのは、とても気に入っています。解凍の時間と手間がいらぬのは大きいポイント。そしてふっくらおいしいジューシーな焼き上がりで満足なおいしさです。家族も気に入ってくれています。
むつ市 T.Yさん

◆生ハンバーグは、ハンバーグはもちろのこと、最近のお気に入りには、ニラやキャベツと一緒にぎょうざの具材の一部として、パプリカの肉詰め、ロールキャベツの中に…などとアレンジしています。ハンバーグを焼いた時に出る肉汁を使ったソースは、家族に評判です。
七戸町 月見草さん

コープあおもり開発商品 冷凍のまま焼ける青森県産ハンバーグ 「お家で簡単！生ハンバーグ」



「お家で簡単！生ハンバーグ」
1個 80g

Week1 月3週号にて
4個セット 399円(本体)でご案内

Week2 月2週号にて
1個 95円(本体)でご案内

※通常 B、D サイクルで案内しておりますが、2月は2月2週の1回、A サイクルでのみのご案内です。

お家で簡単！生ハンバーグができるまで



①写真の装置(機械)で、成形・カットして挽肉にした肉と他の原材料を加えてハンバーグの生地をつくります(挽肉は空気に触れると一気に発色するため、この工程の管理には非常に気を遣うそうです)



②包餡機(ほうあんき)で5mmの粗挽き肉を3mmの挽肉で包み成形します

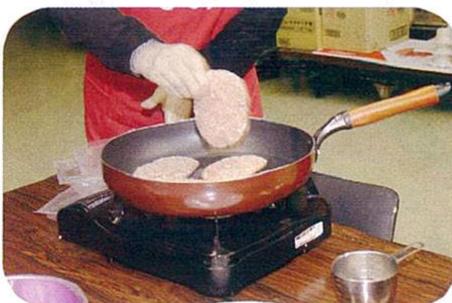


③出来上がったハンバーグを凍結し、真空パックします(形を保ったまま真空パックをする深絞りと呼ばれる機械) パックしたハンバーグを金属探知機等でチェックして完成です

◆「みんなが大好きなハンバーグを、県産の材料でつくって欲しい」とそんな声に応え、8年前に誕生したのが「お家で簡単！生ハンバーグ」です。県産牛乳用種と産直「こめつこ地養豚」の合挽(約7:3)に国産玉ねぎ等を加えて生地をつくり、饅頭を作る機械である包餡機(ほうあんき)で挽き目5mm(粗挽)の生地を3mmの生地で包んだという手作り風の生ハンバーグです。

◆商品化に当たっては、弘前地域の組合員による「開発チーム」が生まれ、メーカーの「いしおか」(本社)青森市の協力を得て試作品の食べ比べを繰り返すなど、メーカーとともに試行錯誤が重ねられ、原材料を厳選するとともに、「自分で作るよりおいしい」というハンバーグが誕生しました。冷凍のまま焼くだけの手軽さで、ジューシーでふっくらおいしいハンバーグが楽しめますが、煮込みハンバーグ(風)やピーマンの肉詰め、ロールキャベツや炒め物に、使い方もいろいろ。組合員とメーカーの思いが詰まったハンバーグを一度、お試しになってみてはいかがでしょうか。

「お家で簡単！生ハンバーグ」 開発当時の様子



◆「こんなにおいしくてこの値段。その上、解凍せずに調理できてやさしい味がグッド」「ちよつとスパイシーな味がくせになります」…(当時開発に当たった弘前地域「ハンバーグ開発チーム」の皆さん。「長く愛されるハンバーグをつくりたい」そんな思いで取り組みをすすめる、牛肉と豚肉の比率や牛脂の割合、原材料の配合や赤身と脂身の比率、挽き目の検討など、試作品の試食が30回以上繰り返されました。試食の際、「一定条件で焼いたものに神経を集中させながら食べる」これが思った以上に大変だったそうです。

▶青島みかんの向こうに浜名湖が見えます



▶細江農産物供給センターの皆さんと相馬商務(右左)



静岡県の西部に位置する浜松市北区細江町。町名は、「奥浜名湖」の別称である「引佐細江」(いなさほそえ)が由来となっています。和歌の枕歌としても詠まれる景勝地です。



コープあおもり産直産地 ほそえ 細江農産物供給センター 「青島みかん」



◆細江農産物供給センターは、浜名湖北東部に位置し、冬は暖かく、日照時間は静岡県内でもトップクラス。

◆土は石灰岩が主体で、農業や化学肥料の使用を抑え、有機質肥料を母体にした土づくりをすすめる、安心して食べていただけるよう努力を続けている産地です。

◆青島みかんについて
形は扁平で大玉傾向となり、通常の温州みかんより上皮やじょうのう袋(内袋)が厚く、さじょう(粒)は1粒ずつしっかりと甘みが強くコク深い味わいが特徴です。

◆自然相手なので毎年苦労が絶えませんが、多くの組合員さんに「また利用したい」と言って頂ける喜びを糧とし生産者一同、益々、頑張っていきたいと思っております。

Weekにて1月3週〜2月1週まで3kg箱でご案内