



皆さんはミールキットをご利用になったことはありますか？ミールキットは、料理に必要な分のカットされた状態の食材、調味料、レシピがセットになっている商品で、下ごしらえが済んでいるので、共働きが進んでいる今、献立を考える手間や下ごしらえの手間を減らすことができることから利用が増えています。

今回は、Week「らくうまキッチン」に掲載されているミールキットを作っている宮城県の「株式会社三和食品仙台工場」を訪ねて、コープあおもりの各宅配センターで商品のお知らせを担当している職員、組合員理事と一緒に、同社とミールキットについて聞いてきました。

三和食品について

株式会社三和食品は、山形県に本社を持つ山形県と宮城県で、主に業務向けのカット野菜や山菜の水煮の加工品、冷蔵・冷凍惣菜の製造販売を行っている会社です。

自社で商品開発・製造を行いながら、他社ブランドの商品開発・製造もオーダーメイドで対応できる強みを持っています。「古今東北」にもその商品開発能力を生かした商品を提供しています。

同社の商品には、地域社会の一員として、地元農業の継続性と発展性を図るため、地元の野菜を積極的に使っています。そうすることで、地域農業を支えるとともに特定の農家さんから仕入れることができ、原料の入荷先を明確に



▲商品開発の様子、ミールキット付属の作り方やカタログに、掲載する食材の撮影をしていました。



▲宮城県利府町にある株式会社三和食品仙台工場、仙台工場では、東北産の野菜を活かす商品開発で、地域農産物の振興に力を入れています。

することでトレーサビリティを高くすることもでき、安全・安心な商品の供給にも寄与しています。

また、品質管理では、ISO22000の認証を取得して安全・安心な商品の提供に努めています。

三和食品のミールキットについて

現在同社のミールキットは、25種類前後の商品をWeekへ週に数種類ずつ掲載しています。ミールキットの開発は、コープ東北の依頼をきっかけに始まり、当初は三和食品から生協の生産部門へ野菜、たれを納品して、生協で肉、魚、レシピなどをセットし、宅配センターへ納品されていましたが、2023年から全ての工程が三和食品に移行し、現在では、野菜、肉、魚、たれ、レシピ、をセットし、宅配センターへ納品しています。ミールキットの商品開発で大切にして

組合員の皆様へ



お話を聞かせていただいた。三和食品の商品開発グループの滝口さん(左)と宮城さん(右)、奥山専務(中央)。

仕事や子育て等で忙しい毎日の中で、栄養のあるおいしい料理を、時短で簡単に作れる、役立つ商品をこれからも開発していきたいと思っています。安心して安全な商品を組合員様にお届けできるよう、これからも頑張ってお参りますので、是非、お試しください。

三和食品仙台工場一同

簡単に作ることができて美味しいミールキットをぜひ一度お試しになってみてください。

商品を作ることに、お聞きしたところ、簡単に作ることができて美味しい商品を作る事、お求めやすい価格に抑えられるように食材を工夫する事、安全、安心な商品をつくる事、組合員様まで届くまでの商品の経時変化なども気を付けています。」と教えていただきました。

商品を作ることに、お聞きしたところ、簡単に作ることができて美味しい商品を作る事、お求めやすい価格に抑えられるように食材を工夫する事、安全、安心な商品をつくる事、組合員様まで届くまでの商品の経時変化なども気を付けています。」と教えていただきました。

商品を作ることに、お聞きしたところ、簡単に作ることができて美味しい商品を作る事、お求めやすい価格に抑えられるように食材を工夫する事、安全、安心な商品をつくる事、組合員様まで届くまでの商品の経時変化なども気を付けています。」と教えていただきました。



▲完成品、ほかにも3ページのレシピコーナーで活用した肉豆腐や五目ビーフン、ホイコーローなど色々なミールキットがあります。



▲仙台工場では、野菜のカットや袋詰めを行っています。鮮度が保たれた状態の新鮮な野菜を手際よく丁寧に袋詰めし、異物がないか金属探知機でチェックします。



▲職員や組合員理事と一緒に工場を見学しました。



▲袋詰めした野菜やタレ、麺など袋詰めの手順を確認し、詰め忘れが起こらないよう、2人体制で袋詰めと確認を行っています。

今回、取材時にコープあおもりの各宅配センターで商品のお知らせを担当している職員、組合員理事と工場内を見学させていただきました。仙台工場では「五目あんかけ焼きそば」のミールキットが出来上がる様子を見せていただきました。「五目あんかけ焼きそば」には、約4人前の豚肉、麺、白菜、人参、小松菜、きくらげ、うずらの卵、たれが入っています。ほかに炒める際のサラダ油を用意すれば作ることができます。



▲「五目あんかけ焼きそば」には、約4人前の豚肉、麺、白菜、人参、小松菜、きくらげ、うずらの卵、たれが入っています。ほかに炒める際のサラダ油を用意すれば作ることができます。

三和食品仙台工場では、「五目あんかけ焼きそば」のミールキットができる様子