

おすすめ！
コープの
商品

CO-OP
ゆずのぼん酢



春夏秋冬
使ってほしい！

さわやかなゆずの香りがあふれ出す
まるやかな味わいの
ぼん酢です。

高知県産ゆずを皮ごと搾って、だしをきかせたほど良い酸味の「CO・OPゆずのぼん酢」。冬の定番料理、鍋はもちろん、季節を問わずいろいろな食べ方をしてほしい調味料です。



写真左から
マルカン酢株式会社
製造本部 生産管理室長
山下秀明さん
執行役員 ブランド戦略部長
足立麻衣子さん
取締役 製造本部長兼
本社工場長 酒井直哉さん

日本有数の産地である高知県産のゆず。ゆずの収穫は年に一度。収穫したら搾った状態で冷凍保存しています

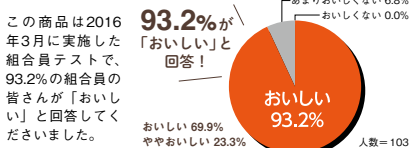


調合室。大量生産に対応するための巨大なタンクが並んでいます(写真A)。ビン詰め作業に入る前に、ビン洗浄してから使用します(写真B)。規定の量になるように充填し、ふたをします(写真C)。

次の工程に流れていく様子(写真D)。目視検査。背後から光を当てながら、量の外観確認。またビンに傷がないかなどをチェックしていきます(写真E)。賞味期限を印字しラベルを貼ったら、賞味期限の印字が正しいか、ラベルがまっすぐ貼られているかを確認。このあと箱詰め、重量検査を経て、出荷まで倉庫で保管します(写真F)。

コープクオリティとは

- ①原料や製造方法など
おいしさの理由が明らか
- ②他の商品との違いが明確
- ③100人規模の組合員モニターの
8割以上がおいしいと評価



お客さまの笑顔を
想像しながら

酒井さんは説明します。

「工場では、まずは良いものを計画通りに作ることを第一に、機械の取り扱いは気をつけて、情報を共有してみんなで技術を高めていこうと話しています。会社全体で「おいしい幸せ」を合言葉に、お客さまの笑顔を想像しながら仕事をしています」と酒井さんは話してくれました。

「この商品は冬の定番料理、鍋に使っても薄まりにくい濃さが特徴です。また、豆腐や焼き魚、サラダ、しゃぶしゃぶ、ギョーザなど、いろいろな料理に合います。1年を通じて使ってもらいたいと思って作りました。料理やぼん酢のおいしさは、出来立てに勝るものではありません。私たちが作っているのは市販の調味料ですから、ろ過や加熱の工程が欠かせません。そんな条件の中、少しでもおいしい商品をお届けしたい、という思いを持ちながら、そしてこの思いが食べたくださる組合員の皆さんに届いたらいいなという気持ちで作っています」と足立さんは最後に笑顔で話してくれました。

お酢を知り尽くした会社が作るゆずが主役の「CO・OPゆずのぼん酢」。皆さんはどんなお料理で食べてみたいですか？ぜひ気になった食べ合わせをお試ください。

お酢の役割は下支え

食べればさわやかなゆずの香りが広がります。利尻昆布と鹿児島県製造のかつお節から取っただしのまるやかな味わい。クオリティ商品のCO・OPゆずのぼん酢は、いろいろな料理に使える調味料です。

製造元は1649年創業、兵庫県神戸市にあるマルカン酢株式会社、本社工場です。足立麻衣子さん、山下秀明さん、酒井直哉さんに話を聞きました。「私たちは食酢メーカーですが、この商品はゆずが主役。高知県産のゆずを皮ごと搾って、たっぷり使用しています。それでいてすっぱすぎず、だしもきちんと感じられるように仕上げました。しょうゆは味がまるやかな特選丸大豆しょうゆを使っています。お酢は下支えの役割。個性を出さず、他の原材料の邪魔にならない自社製の酢を選んでいきます」と山下さん。味の要になるゆず。商品を製造する直前に解凍し、鮮度を失わないようちに使用しています。

「調合室で、温度管理をしながら、ゆずを含めた原材料を混ぜます。ろ過した後、品質管理室で規格通りになっているかを確認してから、加熱殺菌の上、二度目のろ過をして、ビン詰めをします。二度の目視検査と重量検査を経て出荷しています」と