

VOICE

伝えたい声は、
生産者さんの想い

#27

【ヴォイス】 / #27 / OCTOBER 2010 / www.oisix.com

鎌倉ハムクラウン商会【神奈川県】 ハム・ソーセージ



Oisix
おいしくす

VOICE / #27

RECIPES【ハム・ソーセージ】



ベーコンとさつまいものサラダ

ベーコンの旨味とさつまいもの甘さがくせになるサラダです。

【2人分】

ベーコン…3枚 さつまいも…1/2本 干しぶどう…適量
お酢…大さじ2 塩…小さじ1 粗びきこしょう…少々

- ① さつまいもを一口大に切り、レンジで火が通るまで加熱する。
- ② フライパンに2cmに切ったベーコンを入れてきつね色になるまで炒めたら火をとめる。
- ③ ②にお酢、塩、粗びきこしょうを入れて混ぜたら、さつまいもと干しぶどうを入れて味をからませる。

【国産豚のバラベークスライス】(税込378円／85g)

お酢がない時は、ワインビネガーやレモン果汁でも。



ハムの大根巻き

ハムと大根のしゃきしゃき感が相性抜群のおつまみです。

【2人分】

ハム…4枚 大根…1cm ごま油…少々 塩…少々

- ① 大根は皮をむき、繊維にそって拍子木切りにする。
- ② ハムに大根を巻き、ごま油をかけて、塩をふる。

【国産豚のロースハムスライス】(税込242円／50g)

大根のほかに、きゅうりやにんじんを入れてお弁当の一品にもなりますよ。



根野菜の和風ポトフ

野菜の甘みとウィンナーのおいしさがひきたちます。

【2人分】

あらびきウィンナー…6本 にんじん…1/3本 ごぼう…1/3本
れんこん…5cm だし汁…300cc 塩…適量 ゆずこしょう…適量

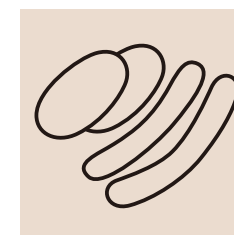
- ① 野菜をそれぞれ一口大に切る。
- ② 鍋にだし汁と塩を入れ、①の野菜を入れて火が通るまで煮こみ、あらびきウィンナーを入れて2～3分煮る。
- ③ お皿にポトフを盛り付け、ゆずこしょうをそえる。

【国産豚のあらびきウィンナー】(税込294円／92g)

豆やショートパスタを入れるとさらにボリュームアップします。

レシピ提供：Oisix 小林百合佳

ACTIVITY REPORT【OisixのVOICE】



Oisixのハム・ソーセージは、難しさに挑戦しています

世の中のハムやソーセージは、なぜこんなに安いのでしょうか？主に豚肉から作られているのに、生の豚肉より安いことも多いですね。「原料より安く製品ができる」工業技術なら、肉汁を出にくくする添加物を使ってもとの肉より重さを増やしたり、しっとりさせることも簡単なのです。シンプルな配合でおいしい商品を作るのは、実はとても難しいこと。豚にも個体差があり、ハムにしやすいかどうかを見極める人、原料の違いにあわせておいしさを引き出す技術や手間が必要ですが、大量生産では不可能です。安価なハムのしっとり食感が一般化し、昔ながらの製法はボソボソしている、という評価も。その難しさをクリアした商品が、Oisixの売場には並んでいます。

VOICEのバックナンバーはこちら <http://www.oisix.com/voice>

鎌倉ハムクラウン商会【神奈川県】



無添加でも、おいしくなきゃね



「国産豚のあらびきウインナー」は、ボイルしただけで旨みがしっかり。ぷりっとした食感もお子さまにも人気です。
「無添加でも、おいしくなきゃね」安心とおいしさの両方に長年取り組み続けてきた、その言葉に重みを感じました。

必要としている方がいる限り
鎌倉ハムクラウン商会の加工場は、端から端までをひと目で見渡せる程度の広さ。ハム・ソーセージを作る加工場としては、けっして広い方ではありません。
「極力手づくり工場のように、人の目でチェックできるようにしているんです。食品に向けられる視線が厳しい時代ですからね。必要としている方がいる限りは安全でおいしい製品を作り続けますよ」

には自然な粘りがあるから、加工の際にも添加物を控えることができるんですよ」
豚肉のストックはほとんど置かず受注生産の形をとっているのも、鮮度を重視し、シンプルに肉自体の旨みを生かすため。
「味も調味料であとから補強することはないから、ごまかしのない味わいですよ」

新鮮な国産豚の旨み

一般的には、海外の輸入冷凍豚肉が原料とされることが多いハム・ソーセージ。
鎌倉ハムクラウン商会では、関東近県で飼育された豚肉を冷蔵で仕入れ、加工場に届いてからすぐの新鮮なものだけを原料としています。
「海外の冷凍ものは安価で保存がきくけど、解凍時に旨みがドリップで逃げてしまうし、鮮度だって近場のものにはかなわない。新鮮な豚肉

HAM&SAUSAGE【ハム・ソーセージ】



余計なものは足さない

豚肉そのままの自然な色
「肉が本来持っている旨みを、安心して召し上がってほしいんです」
鎌倉ハムクラウン商会は、40年近くに渡って発色剤を使わないハム・ソーセージを作ってきた老舗。
人工的に見映えをよくすることのない豚肉そのままの色は、よく見慣れたものと比べると確かに鮮やかとは言えませんが、それでも、一度食べると確かに感じる肉の旨みに。味わいが柔らかい。深みがある。とOisixでも人気です。
しかし、添加物が当たり前に使われるこれらの食品だからこそその苦労も多いと言います。
「発色剤、保存料などの不要な添加物を省いた結果、どうしても日持ちの部分で比較されてしまうことはありますね」
それでも安全な食品にこだわり続ける理由。
「無添加の製品が無かった時代から試行錯誤して続けてきて、今では信頼してくださる方がいる。そんなお客さまとの信頼関係がすべてですね」