



本来のお肉の色とココラボ



朝食やお弁当、サラダやパスタなどがあると便利なロースハム。『**ココラボ** ロースハム使い切りパック』は発売から13年目を迎え味わいは、手軽でおいしいだけでなく、「無塩せき」。「お肉本来」ります。

長野発・ハム&ソーセージ創業77年の信州ハム株式会社

信州の澄んだ空気と水、爽やかな緑、壮大な山々。大自然の恩恵を受け、信州ハム株式会社は1947年よりハム・ソーセージを作り続けています。高度経済成長期、さまざまな食品添加物が使われるようになった一方、「食の安全」のニーズが高まり、業界に先駆けて「無塩せき」のハムを開発。「よりよい品を、より安く、より衛生的に」を理念に100年企業に向け歩み続けます。



本社工場は、千曲川(ちくまがわ)と山々に囲まれた立地にあり、近隣はホテルが飛び交うほど水が清らかです。



フードコーディネーターの
おすすめレシピ

照り焼きハムエッグ丼

卵黄が固まらないように焼くのが、
美味しく仕上げるコツ!

材料 (1人分)

- スライスハム…2枚
- たまご…1個
- ご飯…1杯分
- レタス…1枚
- サラダ油…小さじ1
- 《照り焼きのタレ》
- さとう…小さじ1/2
- 醤油…小さじ1
- みりん…小さじ1
- 酒…小さじ1
- 《トッピング》
- 青ねぎ…少々

作り方

- 1 照り焼きのタレの調味料を合わせる。スライスハムを半分に切る。
- 2 サラダ油を熱したフライパンに1のスライスハムを重ねるように並べて、卵を割り入れる。
- 3 卵白が固まってきたら、1のタレを回し入れ、絡める。
- 4 丼にご飯を入れ、レタスを千切って盛り付け、その上に3のハムエッグをタレごと盛り付ける。
- 5 青ねぎを小口切りにして、4の上に散らして出来上がり。卵黄を絡めながらいただく。

食の安全・安心をめざす 衛生管理のこだわり

おいしさはもとより、安心も届けられるように徹底した品質管理にこだわる信州ハム。食品の安全を守るため、原材料の入荷から製造、出荷まで一方向に流れる「I型ライン」を採用しています。これには、交差や逆戻りを防ぐ目的があります。



国際基準の食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」を取得した本社工場

※FSSCとは、「消費者に安全な食品を提供することを目的とした食品安全管理方法」のことです。

味わいがうれしい ロースハム



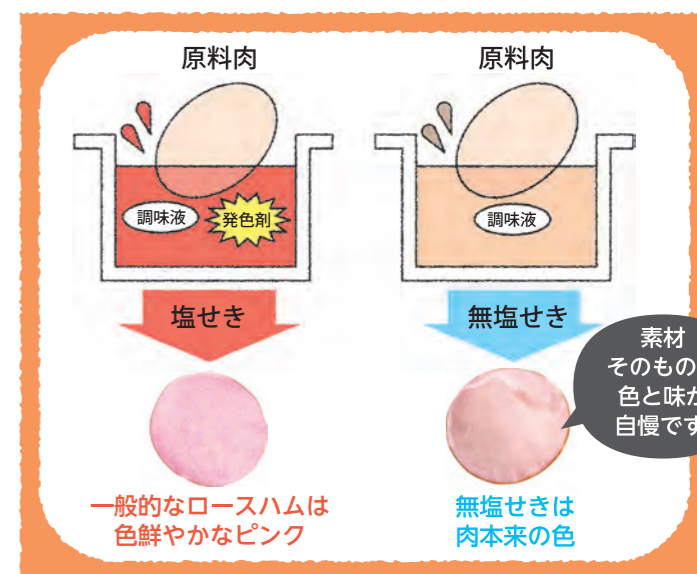
おおさかパルコープ・よどがわ市民生協のオリジナルでした。ほんのりとしたスモークの薫りが食欲をそその味がしっかりしておいしい」という人気の秘密に迫



「無塩せき」ってなあに?

「無塩せき」とは、製造工程で亜硝酸塩などの発色剤を使わずに製造することです。塩を使わないという意味ではなく、原料肉を塩や砂糖・香辛料などの調味液とともに漬けています。

『**ココラボ** ロースハム使い切りパック』はできるだけ添加物を使わず、「お肉本来の旨みを活かしたい」という思いから生まれました。



ロースハムは工夫を重ねながら、少しずつ進化しています

堀田 順子さん (開発)

発色剤を使わないことで、お肉本来の味と香りがあります。サンドイッチやハムエッグはもちろん、八宝菜などの炒め物にもおすすめです。



内堀 聡さん (開発)

発色剤には、菌の繁殖を抑える効果がありますが、ココラボ・ロースハムは添加物をできるだけ使わない製品で、発色剤も使用していないので、朝一番から製造するなど工場内での製造の順番についても気を配っています。また製造の切り替え時には、念入りの洗浄が欠かせません。

吉澤 利恵さん (開発)

徹底的な衛生管理によって、ココラボ・ロースハムの賞味期限を15日から18日に伸ばすことができました。これからもより良い商品づくりに努めます。

ぜび!肉本来の味を活かした無塩せきハムをあじわってください~い!!