

『炊く』
するだけで



手抜きじゃないおいしさ 家族がよろこぶ 国産米の ごはんシリーズ

いよいよ夏休み。
「昼ごはん…今日は何にしよう？」
そんな毎日の強い味方になってくれるのが、
JAフーズさがの『冷凍ごはん』シリーズです。
電子レンジやフライパンで温めるだけで、
本格的なパラパラ食感とプロの味が完成。
使っているのは、こだわりの国産米です。
手軽さとおいしさ、そして作り手の想いが
つまった冷凍ごはん。
その知られざる製造の裏側に迫ります。



100%国産米とJAグループの力が結集
生産者とともに
『食卓にたくさんの笑顔を咲かせたい』

『株式会社JAフーズさが』は、佐賀県農業協同組合 (JAさが) のグループ会社です。その歩みは1967年に養鶏センターから始まりました。生き物を育てる『命の現場』に向き合い、鶏肉の処理加工技術を磨き上げてきた歴史が基盤となっています。

米飯事業への挑戦は1984年。「自社で丁寧^{ていねい}に処理した鶏肉と多種多様な野菜を使った、おいしい冷凍ピラフを作りたい」という思いからスタートしました。1989年に伊万里ピラフ工場、2002年に佐賀ピラフ工場を新設。現在は野菜の加工から鶏肉の供給まで担い、JAグループの強みを生かした商品づくりに力を注いでいます。

主役となるお米は、全農を通じた安定供給のもと『100%国産米』を使用。各工場1日約10トンもの膨大な量を、佐賀県内にとどまらず全国の産地から調達しています。これは不作に備えるリスク管理であると同時に、お米の産地を支える使命も担っているのです。

●フードコーディネーターの
おすすめレシピ

**10分で出来る！
簡単ドリア**

冷凍庫で常備している物で簡単にご飯が作りたい！
そんな時に是非作ってください！

材料 (1人分)
● CO-OP冷凍チキンライス…1袋 (200g)
● 牛乳 ………………100ml
● とろけるチーズ ………………30~40g

作り方
① 耐熱皿 (グラタン皿) に凍ったままの冷凍チキンライスを入れ、牛乳を加えます。
② 600Wで2分電子レンジで加熱し、その後かき混ぜて更に600Wで3分加熱します。
③ とろけるチーズをのせ、今度はオーブントースターで約5分、焦げ目が付くまで焼いて出来上がりです。

● CO-OP冷凍チキンライスの他に、CO-OP冷凍えびピラフもおススメです！
※電子レンジや、オーブントースターの種類により、加熱時間が異なることがあります。



風味と食感で変える 『炊き分け』技術

JAフーズさには、商品が求める理想の風味や食感を実現するため、炊飯方法の異なる2つのピラフ工場が稼働しています。

おいしさを生み出す2つの工場

パラパラ食感を生み出す、
蒸気炊き

伊万里ピラフ工場

- 高温の蒸気でお米をふっくら炊き上げる方式を採用。
- お米同士がくっつきにくく、パラッと軽やかな口当たりになるのが最大の特徴です。

製造商品
鶏ごぼうピラフ、
明太高菜ピラフ、
バター香る
えびピラフ など

味わい深い、釜炊き炊飯

佐賀ピラフ工場

- 直火でじっくりと炊き上げることで、お米の芯までしっかりと熱を伝えます。
- ふっくらとした食感と、素材の旨味が染み込んだ深みのある味わいを引き出すことを得意としています。

製造商品
焼豚炒飯、
えびチャーハン、
梅しそピラフ、
ビビンバ炒飯 など

担当者からのメッセージ

私たちは、お米の価格や不作の時期にかかわらず、一定量を作り続けることでお米の産地や農家さんを少しでも応援していけたらと思っています。毎日のごはんに悩んだときは、ぜひご家庭で活用してください！

おいしさ&ヘルシーを両立する 『旨味のドレス』

炊き上がったお米を仕上げる独自の『調味・油脂スプレー技術』に、おいしさの秘密があります。

調味液と油を霧状にして吹きかけることで、お米の一粒一粒に『旨味のドレス』をコーティング。口に入れた瞬間に味が広がります。



Q 組合員さんに届けたい、 一押しの商品を教えて ください

JAフーズさが
担当者の野中さん & 澁谷^{しぶや}さんに
聞きました。

私のおすすめは
『梅しそピラフ』です！

私のおすすめは
『バター香る
えびピラフ』です！

夏場におすすめ。
梅好きの私、
一押しの商品です。
塩分もとれ、
さっぱりとした酸味が
食欲をそそります！

具材たっぷり！
フライパンで炒めると、
バター^{バター}の風味が引き
立ちます。これに
卵を巻いてオムライス
にすると、子どもたち
にも大好評！



野中さん



澁谷さん