

みんなに愛されている!

東都生協の基礎調味料

—メーカーの若手が語る将来ビジョン—

きんまる星醤油株式会社 (埼玉県熊谷市)

東都生協設立当初からの取引。昭和5(1930)年創業以来の製造方法(丸大豆による本醸造方式)と国産素材にこだわり、安全・安心でおいしい製品づくりを心掛けている。

「東都生協御用蔵」があり、創業当時から使い続けている8尺(直径2.4m)の大木桶で、昔ながらの製法で「東都国産丸大豆しょうゆ」を醸造。



きんまる星しょうゆの東都生協専用蔵



8尺の木桶で発酵・熟成

組合員の声

文京区 M.Sさん

●家族が少なくなった今、鮮度保持ボトルがちょうど良く、最後の1滴まで使っています。

練馬区 Y.Sさん

●きんまる星の風味豊かなしょうゆが欠かせません。900ml瓶と鮮度保持ボトル、どちらも愛用。料理の味が引き締まります。

2021年を迎えました。1月号は、東都生協と長い付き合いがあり、そして組合員に愛されている基礎調味料メーカーで、熱い思いを持って働く若手従業員の皆さんの登場です! 年々、かなりのスピードで私たちの生活様式は変わっています。その中で、縁の下の方力持的存在の調味料の今後について、大いに語っていただきました。

東都生協の願いは、常に「食の安全・安心を求め、未来につなげる」ことであり、ここに変化を望みません。基礎調味料も食の未来につながる存在として東都生協と共にあってほしいと思いつつ、2021年をスタートします。

松亀味噌株式会社 (長野県岡谷市)

岡谷市は、明治から昭和初期にかけて製糸業の輸出で栄えたが、昭和4(1929)年の世界大恐慌で多くの製糸会社が倒産する中、家業の製糸工場がそのまま使え、風土もみそを仕込むのに適していたことから、合資会社松屋商店を設立してみそ醸造業をスタート。その後、株式会社亀屋商店と合併し、松亀味噌株式会社と改称して現在に至る。



高さ約2mの木樽

組合員の声

下高井戸ブロック委員会 細野昭子さん/清野初美さん

●ブロック委員会主催の、松亀味噌に講師依頼をするみそづくりは、10年以上続く人気企画で、毎年20人以上集まります。講師の話が楽しく、絶対失敗しない! ●とにかくおいしい!「手前みそ」かな?作ってみてお料理会もしています。

ユニオンソース株式会社 (栃木県日光市)

日光のおいしい野菜と水、厳選した香辛料を使い、環境にも配慮した工場でのこもった調味料を生産。昭和24(1949)年12月の創業以来、原料の野菜や香辛料一つひとつの味と向き合い、素材の魅力を引き出す技術を磨き続ける。安全で信頼できる素材と環境で作るソースは、子どもたちの未来にもつながる。



ユニオンソース板橋工場(昔)



現在のユニオンソース工場

組合員の声

(第6地域連絡会参加者より)

●野菜がいっぱい添加物もなく、安心して利用しています。
●工場見学に行って、安全・安心な原料や香辛料をたっぷり使っていると感じ。
●キャベツの千切りがこのソースだけでごちそうになる。

もう一品 おすすめ

3種類のおろし月形しょうがが焼き

材料(2人分)

北海道放牧豚ロースしょうが焼用.....150g
小麦粉.....小さじ2
こねぎ.....1本
サラダ油.....小さじ1
A: すりおろし大根大さじ3~4、すりおろし玉ねぎ大さじ1、すりおろししょうが大さじ1、酒・しょうゆ・砂糖 各大さじ1

作り方

1. 豚肉は解凍し、こねぎは小口切りする。
2. (A)の材料をバットでよく混ぜ合わせ、豚肉を広げて5分漬ける。
3. (2)の豚肉に片面ずつ全体に小麦粉を振る。
4. フライパンにサラダ油を熱し、中火で(3)の豚肉の両面を焼き、(A)を加えて火を止める。皿に盛り、こねぎを散らす。



産地のおすすめレシピ②

豚肉料理の定番「しゃぶしゃぶ」もおすすめです。登録の「北海道放牧豚セット」では、部位ごとのしゃぶしゃぶ用の薄切りをお届けします。それぞれの特徴、うま味をぜひ味わってみてください!



輪切ソーシマンの肉言詰

材料(2人分)

北海道放牧豚挽肉(バラ凍結).....200g
玉ねぎ.....1/2個(150g)
卵.....1/2個
ピーマン.....3個
片栗粉.....大さじ2
サラダ油.....小さじ1
ミニトマト.....適量
A: しょうゆ・酒・砂糖 各小さじ1
B: しょうゆ大さじ1、酒・みりん 各小さじ2、ケチャップ 大さじ1、水 100ml

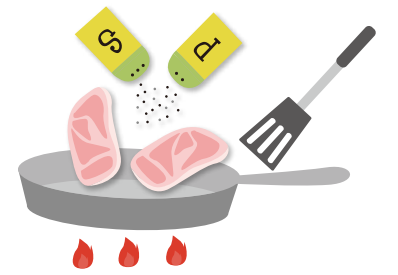
作り方

1. ひき肉は解凍し、玉ねぎはみじん切り、卵は溶き卵にする。ピーマンは2cmの輪切りにする。
2. ビニール袋に片栗粉大さじ1とピーマンを入れ、全体に片栗粉が付くように振る。
3. ボウルにひき肉と(A)を入れ混ぜ合わせ、玉ねぎ、溶き卵、片栗粉大さじ1を加えよく混ぜ、(2)のピーマンに詰める。
4. フライパンにサラダ油を入れ(3)を並べ中火で両面を色良く焼き、弱火にしてふたをして5分ほど蒸し焼きにする。
5. (4)にBを入れて汁をからめながら3分煮詰めて皿に盛る。お好みでミニトマトを添える。

旬のレシピ

産地のおすすめレシピ①

フライパンに油を引かずに「塩・こしょうでソテー」するだけでも、とても美味。まずは放牧豚の赤身の濃さ・うま味と、さらっとして甘みのある脂の味をシンプルな味付けでお楽しみください。

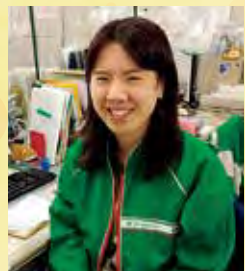


Attention, please!!

[アテンション・プリーズ]

豚肉料理で一番好きなものは? おすすめのレシピはありますか? 裏表紙の「新年クイズ」の答えと一緒に送ってくださいね。

ドライ食品担当となった当時、取扱商品が多く大変そうだと思いますが、今は、季節感や利用する人の使い勝手を考えながら企画サイクルを想定していくことに面白さを感じています。



調味料は目立たないかもしれませんが、主役を引き立てる必要不可欠な商品です。どの時季にどの食材と組み合わせれば「よりおいしく・楽しく」食べていただけるかを考えて、日々勉強しながら調味料と向き合っていきたいと思っています。

商品案内では、通年の企画商品も多く、誌面がマンネリ化しないようにするのが課題ですが、「組合員のコメント」「メーカーさんのこだわりポイント」「簡単レシピ」などを掲載し、「利用してみようかな、試してみたいな」と思ってもらえるように、努力していきます。

東都生協のおススメ

「わたしのこだわり」商品

「東都マヨネーズ」

指定産地の鶏卵の全卵を使い、マイルドで飽きのこない味わい、菜種油を原料に遺伝子組換え原料と化学調味料は不使用。



「東都つゆ」

東都国産丸大豆しょうゆをベースに、だしとなるかつお節などは国産原料。



「東都純米料理酒」

通常行われている、清酒製造過程での活性炭素ろ過をしないため、清酒本来の色つやと香り、米のうまさど甘さのある料理酒。



まとめ

メーカーの若手社員の、「調味料」への熱い思いが語られた特集はいかがでしたか？

基礎調味料は、私たちの料理になくはない名脇役です。他にも、東都生協には愛すべき調味料がたくさんあります。これからも伝統を守りこだわりをもって製造しているメーカーの調味料を使い、素材を生かす「おいしい料理」をどんどん作り、その「味」を未来へつなげましょう！

ユニオンソース株式会社

菊地瑠菜さん (2015年入社)



当社製造の「わたしのこだわり」商品は、開発から数十年愛されるロングセラー商品として東都生協の皆さんに認めていただいています。特に無着色ソースシリーズは、製造過程でカラメル色素を使用しない日本で初めての商品です。開発当時、「カラメル色素を使わないソースはソースではない」と業界から言われ、時に業界と喧嘩しながら出来上がったソースは、たくさんの方に愛されています。

また、「東都トマトケチャップ」も人気商品ですが、その理由の一つが国産の加工用トマトを使用していることです。ただ、生産者の高齢化や後継者不足により、年々加工用トマトが減少し、現在、日本全体で約4%を切りました。そこで、ユニオンソースはトマト倶楽部を通じて国産加工用トマトを生産する生産者を応援しつつ、組合員の皆さまに少しでも長く供給できるように努めています。



そして、当社のこだわりを強烈に守り続けているリーダーが現社長です。実は、私の就職活動での面接官が社長でしたが、すぐに「この人の元で働きたい」と思いました。食べることが好きで食品に携わる職業を希望していましたが、私の選択は間違っていないか、今も思っています。

私のイチオシ！

三角おにぎりにソースをまんべんなく塗って焼く、焼きおにぎりがおすすです。香辛料が食欲をそそります。マヨネーズをかけてもおいしいですよ！



※トマト倶楽部：国産加工用トマトの生産者を支援するため、2009年にユニオンソース(株)、(株)ナガトマト、東都生協の三者で設立した協議会

1973年の設立以来、食の未来を考え、「安全・安心」を求めてきた東都生協は、調味料においてもその思いは同じです。東都生協の姿勢を理解し、共に歩んでくれる調味料メーカーは、原料、製造方法、味にとことんこだわっています。商品への妥協を許さない厳しさを支えるのは、社内の人材と消費者を大事にする愛情です。今回は「きんまる星醤油株式会社」「松亀味噌株式会社」「ユニオンソース株式会社」の若手社員にお話を聞きました！

きんまる星醤油株式会社

野村佳代さん (2014年入社)



私は、大学で発酵食品について学んだので、「もっと知りたい！大学での経験を地元で生かしたい！」と思い、きんまる星醤油に入社しました。そもそも、しょうゆとみそは調味料の中でもほぼ毎日使う、日本人にはなくてはならないものであり、各家庭の「お袋の味」の素と言っても過言ではありません。特に、少量であっても、いろいろな味を引き出せる「しょうゆ」をもっと知りたいと思えました。

は、「この状態では水が足りない」「改善箇所はこの辺り」などと、少しずつですが分かるようになりました。当社のある埼玉県熊谷市は暑い所ですが、冬もとても寒く、大きな寒暖差のある土地で、季節を感じながら作るしょうゆは、他メーカーさんにも負けないと信じています。また、社員一人ひとりが真剣に原料に向き合い、日々培った経験の積み重ねが会社の歴史となって「きんまる星」のしょうゆの味につながっています。これからも伝統を守りつつ、一方で、科学の進歩による新しい製造方法なども取り入れながら、時代に合わせた企業に成長していきたいと思っています。

私のイチオシ！

「東都国産丸大豆しょうゆ」です。昔ながらの木桶仕込み製法で、手間暇をかけて製造しています。おすすめのお刺身やお豆腐などにつけると、しょうゆ本来の味が分かり、素材を引き立てています。



※製麹・麴をつくること

松亀味噌株式会社

製造部係長 久保田貴さん (1995年入社)



学生時代に微生物を学び、興味を持ったので、伝統的な発酵食品を製造する企業を希望しました。中でもみそは、日本の伝統的な発酵食品の一つであり、未来へ伝えなければならぬ、守らなければならぬものだと痛感し、松亀味噌に入社しました。前身が製糸業という、意外な歴史に魅力を感じたこと、そして面接の時に感じた温かい社風にもひかれました。

はたくさんの諸先輩方が守り、伝えてきたもので、これから20年、30年後も受け継ぎ者がしっかりと守っていかなくてはと思っています。さらにもっと良いみそを作るためにも、先輩たちを超えていく努力をし、技術の研鑽をし続ける会社でありたいと思います。

私のイチオシ！

みそはどんな食材にも良く合うので、みそ汁に普段は使わない「これはちょっと合わないかな」と思うような食材を試してみてください。どんな食材もみその風味が包み込むので、意外な新しい発見があるかもしれません。



こだわりと誇りをもって届ける、未来につながる味！

東都生協と共にあり、組合員の食卓を支える