

2018 年度コープまなびのわ・食の安全——明治ケンコーハム（株） 質問と回答

《 質問 》

- ・無塩せきとは無塩という意味ではないのですか、分かりにくいです。

《 回答 》

これまでも同様のご意見を多数承っております。無塩せきとは、「使用する原料肉を発色剤を用いず塩づけしたもの」と公正競争規約に定義されており、「食塩を使用していない」という意味ではございません。消費者の誤解を招く紛らわしい表現ではありますが、我々メーカーは法規に従って表示しなければなりませんのでご了承願います。

《 質問 》

- ・無塩せきハムの方が、塩気が強い気がします。なぜでしょうか。

《 回答 》

一般的な食肉製品には保水性、結着性を高める目的で食塩やリン酸塩を使用しますが、とりわけ無塩せき商品では、亜硝酸塩だけでなくリン酸塩も使用しない商品が多く見受けられます。リン酸塩を使用しないと品質が不均一になり易くなるので、食塩濃度を上げて対応することがあります。

仮に、一般的なハムと同じ食塩相当量であったとしても、無塩せき商品は添加物を極力使用しないで作られる傾向があり、複雑な添加物の味が相互作用しない分、塩気を感じ易くなるのかもしれませんが。

《 質問 》

- ・亜硝酸塩を使うか使わないだけで、こんなにも色も食感も変わるのでしょうか。

《 回答 》

亜硝酸塩は主に3つの働きがあります。1つは発色剤と表記されるように、肉自身の持つ色素と結合しおいしそうな赤色を発現させる働きがあります。2つ目に、肉特有の獣臭さを消しハム・ソーセージならではの熟成風味を付与する働き、3つ目に食中毒菌であるボツヌリス菌などの細菌類の増殖を抑える働きがあります。色に対する影響はございますが、食感に対する影響は亜硝酸塩以外の原材料に起因します。

《 質問 》

- ・ハムどうしが密着していて剥がしにくいです。改良できませんか。

《 回答 》

ご不便をお掛けして誠に申しわけございません。リン酸塩を使用した一般的なハムに比べ、肉同士が密着し破れ易い場合があります。冷蔵庫から取り出した直後は特にその傾向が強く剥がしにくく感じられます。「COローズハムスライス」についても同様のご意見をいただいております。19年4月2週（15号）より配合変更、包装形態変更によって剥がしやすさを改善するリニューアルをさせていただき予定です

《 質問 》

- ・コースハムのコースの肉の割合を知りたいです。

《 回答 》

「COコースハムスライス」は原料肉100に対して、調味液35の割合で商品設計されておりますので、配合上の原料肉割合は約74%になります。なお、調味液には食塩、調味料、香辛料抽出物などの味付けに作用する材料や卵たん白、乳たん白、貝殻焼成カルシウムなどの保水性・結着性に作用する材料が含まれます。不必要な添加物を使用せず、肉本来の美味しさ（歯応えや旨み）をお求め安い価格でお届けするべく、試行錯誤し商品設計いたしました。