

組合員開発商品を紹介します★



2023 年 4 月にデビュー

「はぐくみ自慢の豚で作ったミルフィーユカツ」をご紹介します

紀北センター「商品活動をすすめる会」で商品づくりをすすめてきました！



規格:200g(2 枚) 通常価格 498 円

企画予定:

40 号(10 月 2 週)

44 号(11 月 1 週)

46 号(11 月 3 週)



株式会社大里食肉センター(三重県津市)

この商品の誕生のきっかけ

- ・おいしい産直豚を組合員のみんなに知ってもらって広げていきたい♪
- ・「しょうが焼き用」の薄切りを 2 枚重ねてトンカツにしたら美味しかった♪



はぐくみ自慢の豚ロースを重ねたトンカツの開発がスタート！

<こだわりポイント>

①厚さ 2 mmのお肉を 3 枚重ね

さまざまな厚みのスライス肉を用意し、やわらかさと厚みのバランスから究極の 2 mm×3 枚ができあがりました。

②ドライパン粉で軽い仕上がり

揚げ油の吸収が少なくヘルシーなドライパン粉から、目の細かいタイプ(5 mmメッシュ)をチョイス。衣がサクッと軽い食感に。

③フライパンで簡単調理

フライパンの少ない油で調理が可能・揚げたての美味しさは格別！
ヘルシーな上に調理時間も節約できます！

やわらかくて食べやすく、ジューシーな豚肉の味わい！

資料編：はぐくみ自慢の産直豚とは

以下のような基準を満たした「組合員自慢の豚肉」

<はぐくみ自慢の産直豚の特徴>

- ・お米を食べて元気に、健康に育ちました。
大里の産直豚は、良質なでんぷんを豊富に含んだ飼料米をブレンドしたオリジナルな飼料で健康に育ち、お肉の脂身は白さを増し、食べるとほんのりとした甘みが広がります。
この脂の白さが、お肉のうまみ、美味しさのヒミツです。
- ・365日飼育する職員は、豚の様子をよく観察し、少しでも様子がおかしい時はすぐに確認・対応しています。



<はぐくみ自慢>

－めざすこと－

- ①食品に対する信頼性を高めます。
- ②生産者と組合員との信頼と協力関係を強固に確立します。
- ③鮮度・品質の確かな、安全性の高い畜産を継続的に提供する。

－以下の8つの項目に独自基準を設けて取り組んでいます。－

- ◆品 質：品種と飼い方で基本品質が向上させられる。国内農畜産物の持続性の維持。
- ◆飼育管理：飼育対象の健康に配慮。安全品質の向上。
- ◆飼 料：飼育対象の健康に配慮。環境への配慮。自給率の向上。国内農水産業の持続性の維持。最終製品での品質の向上に寄与。
- ◆加工管理：鮮度・熟度への配慮。栄養の向上。おいしさの向上。
- ◆環境配慮：環境悪化への配慮。環境の向上を意識する。
- ◆生産履歴：正確な生産情報が迅速に得られること。
- ◆交 流：組合員又は役職職員との交流によりコミュニケーションが図られ、品質工場や信頼性向上につながられる。
- ◆品質管理：安全品質を向上していけるシステムが確立している。

<コープみえの産消提携活動>

安心して食べられる食料の安定的な確保や、多様な産物を育む地域の活性化、環境保全といった、県内消費者の基本的なニーズを実現するための取り組みのひとつとして、「産消提携活動」をすすめます。

組合員と地域の生産者が、産物の供給と利用を広げながら、お互いの交流を通じて現状の課題を共有し、解決を図ることで、SDGs

- (1) 生産地と生産者が明確であること。
- (2) 栽培、肥育方法が明確であること。
- (3) 組合員と生産者が交流できること。
- (4) 持続可能な生産と環境に配慮した取り組みをすすめること。

