

マルハニチロ生産者交流会

10月17日(木) 関西大阪東
参加者 25人



市販品でも見かける「マルハニチロ」。私たちの消費材となにが違うのでしょうか？ 生産者に聞いてみると……添加物を使わないのはとても難しいことだとわかりました。無添加原料の確保に加えて、アミノ酸を使わないことで味の調整が難しいそうです。市販品のコロツケはカラーパン粉(カロチノイド)を使用していると聞き、参加者から驚きの声が上がりました。

消費材の試食、市販品との食べ比べ、ソーセージチップスの実演の後には、お気に入りのマルハニチロ消費材を紹介し合っただけでなく、ツナフレークパウチや今川焼などなど、80品目以上あるというマルハニチロの消費材。カタログをよ〜く見て、お気に入り消費材を見つけてください。

おさかなソーセージや焼売といったおなじみの消費材だけでなく、ツナフレークパウチや今川焼などなど、80品目以上あるというマルハニチロの消費材。カタログをよ〜く見て、お気に入り消費材を見つけてください。

♪グループでの推し消費材発表～♪

- ★杏仁豆腐
試食したらすごくおいしかった！半解凍でもおいしい。市販とは食感がまるで違う！
- ★おさかなソーセージ
市販品では同じものは買えない！継続して食べていきたい消費材。
- ★シューマイ
やっぱりおいしい、定番の味♡
- ★ごぼうコロツケ
初めて食べたけれど自然の味でおいしかった。お弁当用なので冷めてからもおいしいのが良い。
- ★スイートコーン缶
どこにでも売っているものだけどおすすめ。市販品は缶臭さがある。

生産者おすすめのおさかなソーセージの味変を紹介します！

レンジでチン♪ おさかなソーセージチップス

《作り方》

- ① 薄くスライスカット
- ② お皿にキッチンペーパーを敷いてレンジでチン (500W 約3分)
- ③ 様子を見る。蒸気を逃がす
- ④ レンジでチン (500W 約2分)



※ やけどに注意して調理してください。
お持ちの電子レンジのワット数に応じて時間は加減してね！

おさかなソーセージ



すり身に添加物のリン酸塩を使っていないのにプリプリの食感なのは、たんぱく質の配合具合を工夫しているから。常温で持ち運びができて手軽に食べられるので、自衛隊や警察、山歩きをする人にも重宝されているそうです。

焼売

大人気商品で、添加物は一切使っていません。原料で旨味を出し、調味料(アミノ酸等)の代わりにダシや塩味を強くして、味を調節しています。



ロングセラーの消費材。衣が白なのは、カラーパン粉(カロチノイド)を使っていないから。パンクを起こして廃棄することもあり、生産が難しいそうです。

ごぼうコロツケ

添加物が入ってなくて、しかも美味しい消費材が手に入るのは生活クラブだからこそ！他にもラインナップは沢山あるので、カタログチェックの時は是非、生産者名にも興味を持って見てみてください。