

あらびきウィンナーができるまで

「捌き」

大きな肉の塊から、旨味の赤身ジューシーさの脂身を切り出す。ウィンナーづくりは、さまざまな豚肉部位の中から、うま味となる「赤身」とジューシーさとなる「脂身」を切り出すことから始まります。

赤身には「モモ」「ウデ」だけを使います。豚肉の中ではよく運動する部位で、味が濃く、ほどよい食感があるからです。脂身には「モモ」「ウデ」の他、上質な「ロース」や甘味の強い「バラ」を使います。食べた時にあふれる肉汁に香りと甘味を出すためです。



「挽き」

2段階の挽きがつくり出すあらびき独特の食感。

「挽き」は2段階。一度目は「潰け込み」時です。塩によって肉が縮まり、食感が残るように、直径3センチほどに粗く挽きます。2度目は本挽き工程です。肉と肉がつつきウィンナーに仕上げた時にプリツとした食感になること、豚肉の質感を残すことを考え、赤身は9ミリに挽き、脂身はジューシーさを出すために6ミリという粗さで挽き、ざっくりと混ぜあわせています。



「潰け込み」

赤身と脂身それぞれに味を付けて一晩熟成。塩と砂糖、スパイスを最高のバランスで合わせる。



「練り」

食感の全ては、「練り」練りすぎは歯ごたえをなくし練り不足は結着を悪くする。

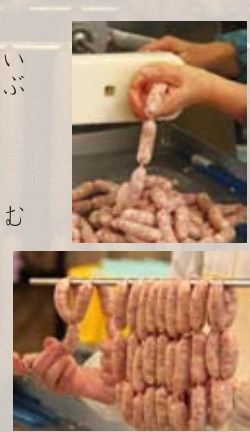
潰け込みを終え、本挽きしたら、食感をつくり出す「練り」の工程です。まずは、赤身と氷、スパイスを入れ、温度を上げないように気をつけてしっかりと練り、肉と肉を結着させプリツとした食感を出します。脂身は最後に入れ、ざっくりと合わせる事で、ジューシーさをつくり出します。



ウィンナーづくりで、最も重要な「練り」。練り具合が出来上がりの食感を左右します。練りあがりのサインは「網目状の生地」職人の腕の見せ所です。

「腸詰め」

天然羊腸に詰め、スモークのムラがないよう、丁寧に竿にかける。練り上げた生地は、スタッファーという機械を使い、天然羊腸に詰めていきます。いくつも連なった状態のウィンナーは、やさしく扱いながら、竿にかけ、スモークムラが出ないように、均等に間隔をあけて吊ります。



「燻し・蒸し」

スモークには香り高い桜のチップを使用。2段階のスモークが深い味わいをつくり出す。腸詰し、竿にかけられたウィンナーは、40度で15分ほど休ませ、表面を乾燥しスモークがつきやすい状態にします。スモークには豚肉と相性の良い、さくらのチップを使います。始めに湿度0%9分で浅く燻し、次に湿度40%8分と湿度のある煙でしっかりと燻しムラなく香りとお色をつけていきます。仕上げは、75度の蒸気で20分蒸し上げ完成します。



ココが変わった「あらびきウィンナー」

「よりおいしく」

- ◆塩と砂糖のバランスをとことん追求し冷めてもはつきりとした味わいに。
- ◆スパイスからガリックを抜きお子様にも食べやすくなりました。

「よりおいしく」を追求し、塩と砂糖の割合を徹底的に研究しました。味の決め手となるのが塩と砂糖。1kgあたり塩を3g、砂糖を5.5g増やし、味の輪郭をはつきりさせました。香りや風味をつくり出すスパイスは、個性の強いガリックを抜きました。ホワイトペッパーやオニオンを中心にやさしい風味をつけました。

旨味やジューシーさをつくり出す脂身は、2%増やしました。たくさん入れれば旨味を感じますが、肉の質感を損なうので、慎重に増やす量を決めました。



「より使いやすく」

- ◆切らずにそのまま使える食べきりサイズに。
- ◆本数がこれまでの2倍ご家族で分け合えます。

「お弁当にそのまま入るサイズだったらいいのにな」「家族で分け合える本数入ってほしいのにな」「これまで、「こ」だったのにな」といただいていたお声を形にしました。

「大きさ」はこれまでの約半分の長さ6〜6.5cmに（天然羊腸であるため多少前後します）。お弁当や、スープに入れる時も切らずにそのまま使えます。

「本数」は1パック8本と、これまでの2倍になり、ご家族でもわけあえるようになりました。

新しく
なりました。

あらびきウィンナー

申込番号 **6500** ¥380(税込)
内容量/100g(8本入) 豚
賞味期限/冷蔵20日
カロリー/277kcal(100gあたり)



新しく
なりました。

あらびき連結ウィンナー

申込番号 **6501** ¥1,280(税込)
内容量/400g(30~32本入) 豚
賞味期限/冷蔵10日
カロリー/277kcal(100gあたり)

大入り袋

