

# 「そこが知りたい」を徹底検証



## 検証1

「ハム・ウインナー」って冷凍保存できるの？  
家庭用冷蔵庫で一ヶ月冷凍して試してみました。

### 「ウインナー」冷凍○

パックごと冷凍しても、ほぼおいしさは変わりませんでした。

「あらびきウインナー」、「なめらかウインナー」、「ホワイトウインナー」をそれぞれ冷凍保存用パックに入れたものを、真空パックそのままのものを二ヶ月冷凍し、ボイルで温めて、冷凍前のもものと比べました。



解凍不要。真空パックごと冷凍し、凍ったままパックごとボイルしてOK。

真空パックごと冷凍すると、表面に霜がつくこともありません。調理には凍ったままの状態でも真空パックごとボイルするのがお勧め。

- 見た目** 「あらびきウインナー」「ホワイトウインナー」は冷凍後は色が濃くなったが、ボイルすると、冷凍前のもっと全く見分けがつかない状態に戻る。冷凍パックのものは霜がついた。
- 味** 3種類とも冷凍前のもとの味の違いなし。
- 食感** 3種類とも冷凍前のもとの食感の違いなし。

### 「ハム」冷凍×

とくに赤身がパサパサ。加熱調理してもおいしいとはいえません。

ハムを「塊のまま真空パック」、「スライスして冷凍保存用パック」の状態でも二ヶ月冷凍し、自然解凍で冷凍前のもとの比べてみました。ハムが凍る時に赤身内部の水分が大きな結晶になり組織を壊してしまいます。解凍する事で、肉内部の水分が出てしまうので、パサパサした食感になります。



どうしても冷凍したい！

細かく切ってから冷凍保存用容器パックで冷凍。約一ヶ月を目安にお召し上がりください。妙め物やチャーハン、スープの具材としてお使いいただけます。

- 見た目** 赤身が透き通り、シャベット状になった。スライスしてそのままを冷凍保存パックに入れたものには、びっしりと霜がついた。解凍するとベチョして、色も赤黒い。
- 味** 冷凍焼けしたような、においがついた。
- 食感** 脂身に近いところはまだ良いが、赤身部分は水分が抜けたようなパサパサの食感になった。焼いてもパサパサ感がそのままおいしいとはいえない。

### 「原形ベーコン」冷凍○

おいしさはほぼ変わりませんが用途に合わせて、スライスカットしてから冷凍するのが◎

原形ベーコンを「塊のまま真空パック」、「スライスして冷凍保存用パック」、「スライスして冷凍保存パック」の状態でも二ヶ月冷凍し、自然解凍で、冷凍前のもものと比べました。



- 見た目** 赤身の部分がやや透明のシャベット状になった。解凍後はほぼ冷凍前のもとの変わらない。スライスを直接冷凍保存パックに入れたものは霜がついていた。
- 味** ベーコンは加熱調理して食べることが多いので、焼き比べた。少し塩気が増したように感じるが、ほとんど冷凍前のもとの変わらない。
- 食感** 冷凍前のもとのほとんど変わりなし。

## 検証2

実際の大きさは？量はどのくらい？

「パンの大きさとってどのくらい？」

カタログではお伝えしづらいものが、実際の大きさです。届いてみて思ったより大きかった、小さかったというお声もいただきました。カタログでは長さや直径、高さなど表記して、大きさをお知らせしていますが、わかりづらいものについては、少しずつですが原寸大でお伝えしようと考えています。



例えば、直販で一番人気のモクモクスペシャルブレッドは

1.5倍くらい



ホームページでも原寸大で紹介する製品ページをつくります。

「豚肉の厚みはどのくらい？何枚入っているの？」

豚肉はしゃぶしゃぶ用、スライス、焼肉用、カットと料理に合わせた厚みにスライスしてお届けしています。しかし、カタログの写真からはその厚みや、肉の枚数などがわかりづらい製品もあります。



例えば、「豚ロースしゃぶしゃぶ用(250g)」は

1.5倍くらい

厚み極薄 1~1.5mm

フツツと沸いた鍋にサッと潜らせて食べるしゃぶしゃぶ用は最も薄いスライス(1~1.5mm)でスライスしています。火を通し過ぎないからこそやわらかいロースの赤身を存分に味わえます。

