

基礎知識編

2 冷凍食品の4つの条件

前処理「フリーズ」

急速冷凍「フリーズ」

適切に包装して「フリーズ」

品温をマイナス80℃以下で保存して「フリーズ」

おいしい歴史はこうして作られた

12 冷凍食品はじめてトピックス

冷食の鉄人 鈴木徹教授に訊く

16 冷凍食品のスゴイわけ

大人の工場見学

36 冷凍食品のできるまで

見学①

「金の海老チリソース」編

見学②

「大きな大きな焼きおにぎり」編

見学③

「チーズがのびるグラタン」「ロー」

「コーンクリーム」「ロッケ」編

CONTENTS

冷凍食品の本

冷凍食品開発物語

50 注目の「弾む生パスタ」

おいしさの秘密は「ここ」にあった!!

教えて、冷凍食品メーカーの人

54 食卓を広げる!

ちよい足しレシピ!

おいしい世界にやさしくおいしくなってくれる

84 冷食ゆるキャラミニ大全

注目の冷凍食品カタログ

86



※掲載価格は税込み価格です。
※実勢価格は編集日当時の価格です。



冷凍食品のスゴイところ

今、冷凍食品が注目されているのは、それが非常に「美味しい」ということが大きいですね。一般的には、ほとんどは調理された冷凍食品が売られているワケですね。例えば、ギョウザにしても、炒飯にしても、麺類にしても、どれも、非常に美味しいですね。実は正直なところ、そういう調理された冷凍食品というのは、「かつてはあまりおいしくなかった」笑。それほどいう事かと言つと、冷凍する前の段階が「あまりおいしくなかった」からなんです。

今は、各メーカーさんが非常に努力をして、クッキング技術調理プロセスに力を注いで、冷凍する前の段階で、非常にいいモノができています。「いいモノを作つて、そのまま凍結する」という、いいマッチングができるように、今の人が生まれてきたと言えそうです。元々、冷凍保存という技術はスコカッタワケですからね。かつては「まあ、あまり美味しくはなくても、便利だから簡単だから、安いから」という感じで、作る側も使う側も、「冷凍食品の利便性」ばかりに目が向けられていたと思つたんですね。ところが、消費者のニーズも変わつて来ますよね。「より美味しさを求める」という方向にきている。それに応えるように、あるいはそれに先駆けるように、どちらが先なのかは分かりませんが、各メーカーが非常に力を注いで、消費者が実際に食べてみて「美味しい」と感じられるモノが次々と出て来ている。それが、今の人気を生み出していると思えますね。



冷凍技術のスゴイところ

冷凍保存というのは、「食品を長持ちさせる」という保存技術のひとつなんですが、実は技術としては昔からスゴイんです。「長持ちさせる」ということで言えば、缶詰と並ぶレベルです。仮に賞味期限とかを考えないで、「長く持たせる」ということで考えるなら、一万年でも持ちますからね。

を「生の状態のままでも保管できる」ワケですね。刺身とか生魚とかでも、そのままの状態凍結、冷凍させて保管し、解凍すると元の状態に非常に近い状態で戻すことができます。こういう事が可能なのは、冷凍保存以外にはないんです。乾燥食品というのもありますが、水を加えて元の状態に戻せる食材というのは、実際には非常に限られています。乾燥させた刺身というのはいわゆる、現段階では技術的に無理なんです。そういう意味で、冷凍というのは「元の状態に復元」しやすい保存技術としては他にはない、非常に優れた技術なんです。しかも、いろんな食材に使えますね。ほぼすべての食材に使えと言つてもいい。そこが一番のスゴさですよ。



冷凍食品は安全です!!

「冷凍」というのは、マイナス18℃以下のこと。食材の中の水分は、ほとんど氷に変化しています。食材を腐敗させるのは、微生物なんですが、マイナス18℃以下では微生物は繁殖しません。ですから、特別な保存料などを使う必要もなく、加熱調理をしなくても、その温度をキープしていれば安全に保存できるというワケです。



見学①

セブンゴールド

「金の海老チリソース」編

専門店の本格的な味を追求するセブン&アイグループのプライベートブランド「セブンゴールド」商品、人気の「金の海老チリソース」も、噂通りの超本物志向なのであった。



セブンゴールド
金の海老チリソース
価格398円



01 剥き身で背ワタを取った状態で搬入される大ぶりのエビは、解凍後、調理前の準備が完了。

03 ムラなく均一に下味が付くように、そしてエビを傷めないように、手作業で丁寧にエビにからめていく。



04 手作業と言っても、一匹のサイズが大きく、一度に扱う量も多いので、とにかく丁寧に作業して、この状態に。



02 いよいよ、調理開始。バットの中には10kgのエビが入っており、ここに下味を所定量加える。



05 一方、こちらでは攪拌機に卵白を投入。エビに施した下味を封じ込めるため、メレンゲ状にしたモノを作る。



06 攪拌機を稼働させて、メレンゲ状にしていく。10分ほどの時間で、「6分立て卵白」の状態になるという。



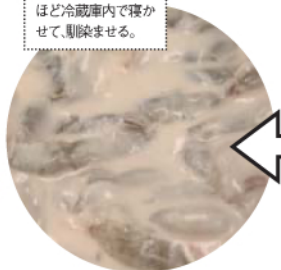
07 一定速度で回る攪拌機の中で、卵白はどんどん攪拌されて、ふわふわとしたメレンゲ状になってくる。



08 選拌がかなり進んだ状態で所定量を計量して、攪拌状態を確認する。そこから微調整を加えて出来上がりとなる。



09 出来上がった卵メレンゲ状の卵白を計量して、下味の付いたエビにまぶす。ここでも丁寧な手作業が施される。



10 サラダ油を加え、しっかりとエビにコーティングを施したら、1時間ほど冷蔵庫内で寝かせて、馴染ませる。



11 1時間半が過ぎたエビを油で揚げる。キレイに丸くなるように、手作業で形を整えて、油の中に入れていく。



12 170度の油の中を、約1分45秒流れて、こんな感じに揚げられる。衣が薄く、エビの食感を大事にしている。

次のページへ

セブンゴールドの「金の海老チリソース」を作っているのは秋田県にある「ジフーズ」。ジフーズは、実は「金の海老チリソース」のほかにも、「金のパスタソース」のボンゴレビアン、コヤボロネーゼなども担当する、セブン&アイグループが信頼を寄せ高い技術力を持った冷凍食品メーカーである。

「ウチは大手メーカーさんとは違って、単一商品を大量生産するのではなく、クワイアントさんの細かい希望に合わせて、いろんな商品を作っている工場なんです」と、工場長の田川誠一郎さん。「中で働いている人の数も多いですし、工場と言うより、規模の大きな厨房という感じで

見学してもらおうの感じがいいと思います」といふことで、早速工場見学へ。

食品工場だから当然なのだが、工場に入る前の衛生チェックは非常に厳し。白衣・マスク・キャップの3点セットの着用はもちろん、コロコロの全身ローラーがけや空気噴射、複数回の手洗いなどを経て、ようやく工場に入ることができる。

セブン&アイグループが市場調査を基に専門店を調査し、企画した「金の海老チリソース」は、専門店のような本格的なエビチリを目指している。まずは、エビと対面。かなり大ぶりのエビである。「見た目の質感も、食感も大事ですから、そういう素材を確保しています」…なるほど。下味を付けたその大ぶりのエビに、プリプリ食感になるように卵白のメレンゲをコーティングして、油で揚げる。エビの衣が薄いのも特徴。これもスーパーの惣菜などと比べると、「衣厚が大きく違」という表現になる。つまり、「不要な衣は控えて、よりエビの食感を楽しめるように」ということである。

一方、500g仕様という大鍋で作られるチリソース作りには

たこ焼きアラカルト

今やすっかり「ナショナルフーズ」となった感のあるたこ焼き。フワフワに出来上がったところをハフハフと食べる音はそのままに、手製のお手軽「ソース」をつけて、ひと味違う楽しみ方ができる「ちよい足しレシピ」。ニッスイ商品開発センターの小野賢二料理長が考えてくれた5つのソースは、どれも簡単でオシャレ。しかも「分かり易い味の違い」で「ちよい足し」をより楽しいモノにしてくれる。5種類のソースと言っても、わざわざ作る必要はありません。どれもお店のドレッシングコーナーで手に入れられるモノを、小鉢に入れて出すだけ。溶けるチーズは、アツアツのたこ焼きに乗せればOK。フライドオニオンも売ってますよ。包丁を使うのはシソを刻むだけ。食べてもらおうと納得してもらえただけど、どの味もおやつとしてもお酒のおつまみとしてもオススメです。

フライド"オニオン"



シーザー"サリタ"ドレッシング"



袖子胡椒



マヨネーズ"



溶けるチーズ"

バジルソース

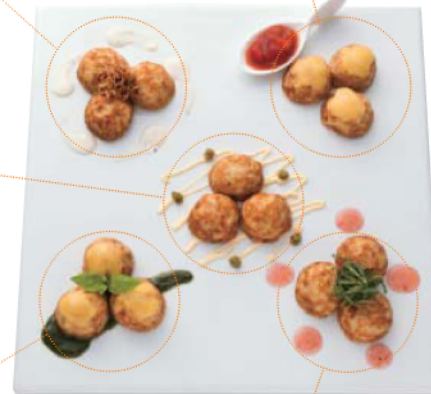


たこ焼き ちよい いろいろな食材

フワフワに出来上がったたこ焼きを、ひと工夫した「ソース」でちょっとオシャレに、とびっきり楽しく。味の変化が楽しめる、自由気ままな「ちよい足し」メニューに仕上げた。



サルサソース



ニッスイ

たこ焼き

価格オープン(588円前後、編集部調べ)
20個入(400g)。やまいもがたっぷり入ってふっくらした仕上がり。枕崎産かつおぶしと日高産昆布で風味を付けている。©ニッスイ

刻んだシソ



梅ドレッシング"

