コープまるごと知ってネ! vol.288

品質保証だより

コープで楽しいお正月♪ ～無漂白かずのこ～

「CO・OP無漂白かずのこ」は、味、ポリポリとした歯ごたえの良さから、長年、多くの組合員さんにご利用いただいています。カナダ・中国での加工から国内でのパック詰めまで、生協職員が現場に立ち会い、品質管理を行っています。

3月 漁獲

水揚げされたニシンは、新鮮なうちに冷凍します。

4～6月 かずのこの取り出し

カナダでかずのこを取り出し、塩漬け・血抜きをします。
取り出したばかりのかずのこは、血が混じることもあり、色・においは様々です。漂白をしなくてもよい、きれいなものを厳選します。

6～9月 異物除去・選別、包装

中国で細かい異物を手作業で取り除き、サイズ、色などを丁寧に選別します。
和歌山で最終チェックを行い、パック詰めします。

漂白をしないって、どういうこと?

鮮度の良いにしんからは、漂白しなくてもよいかずのこが取れます。
無漂白なので、本来の色、歯ごたえがあります。

生協のかずのこ

漂白したかずのこ