

「(オンライン企画) おうちで工場見学！！～パル・ミート編～」(2021 年 9 月 29 日開催)

質問と回答

*以下は、アンケートで上がってきた質問に対しての回答になります。

質問①：ポークウインナーとあらびきポークウインナーの違いは豚肉の部位加工方法以外にありますか。同じ羊腸を使用とのことでしたが皮の食感がまるで違うように思えます。加熱や他の理由がありますか。

回答：加熱やその他の理由はございません。動画内でもありました通り、ポークウインナーはカッターという機械でペースト状になるまでカッティングしていきます。そのため滑らかな食感になっています。

それに対してあらびきポークウインナーは、チョッパーという機械で原料豚肉を挽いていきます。その際プレートの目が 5mm 以上のもので挽くため、肉の粒感が残った状態になり、ポークウインナーとは違う食感になります。

質問②：ウインナーを羊の腸に入れる時だけ、手袋をしていないのはなぜだろうと思いました。

回答：羊腸自体が非常につるつるしており、滑りやすいため、素手で作業を行っております。ただ、手や指に傷がある場合は手袋を着用して作業を行っております。手や指の傷については作業員全員が毎日確認し、記録を残しております。

質問③：チルドと冷凍肉の比率を教えてください。

回答：ハム、ウインナーは冷凍肉を使用しておりません。ただし豚脂については冷凍も使用しております。その理由として、豚脂は1頭あたりからとれる量が少量であり、また豚脂は酸化しやすいため、原料メーカーですぐに冷凍し保存しているものを、弊社で入荷し使用しております。