

旬情報

2019年7月号

VOL.111

ムソーからのお願い

今日のFACE

生産者
紹介

カンショク

宮崎県日向市塩見



みやざき地頭鶏 100%使用

炊きたてのご飯に混ぜるだけで、本格的な地鶏めしが出来上がる「地鶏めしの素」。ロングセラーをリニューアルするにあたり、素材の旨みが楽しめて、また食べたくなる味を目指しました。

数社に試作をお願いした結果、迷わず採用したのが地鶏料理の本場・宮崎のカンショクの品。それもそのはず、地元が誇る「みやざき地頭鶏(じどっこ)」を100%使用した自信作だったのです。

みやざき地頭鶏は、天然記念物「地頭鶏」を品種改良して生まれた地鶏で、地域団体商標を取得しています。4カ月から5カ月の長い期間、手間隙と愛情をかけて飼育しており、肉質の弾力とジュワッとくる旨みと歯ごたえが特徴です。

新しい「地鶏めしの素」は、みやざき地頭鶏の味わいを活かした、「地鶏感」あふれる混ぜごはんの素です。

ささがきごぼう、 たっぷり

野菜も、すべて国産原料です。従来の配合比は「にんじん>ごぼう>まいたけ>しいたけ」でしたが、今回は「ごぼう>たけのこ>にんじん>しいたけ」に変更し、ごぼうを圧倒的に多く使います。「ごぼうは鶏肉と相性がいい。宮崎では、鶏肉とごぼうだけの炊き込みごはんもあるくらいです」と、カンショクの平岡さん。

“ごぼう感”いっぱい混ぜごはんの素。たっぷり入ったささがきごぼうの食感と香りが食欲をそそります。

鶏脂で炒めて、 エキス類も不要に

製造工程はまず、茹でた鶏ささみ、ささがきごぼう、水煮たけのこ、せん切りにんじん、戻した乾しいたけを、鶏肉の脂だけを使って炒めます。この鶏脂が具材に旨みとコクを添え、香りをつけてくれるのです。「宮崎

の郷土料理『地鶏の炭火焼』でも、鶏油(チーユ: 鶏脂を加熱して得る油)を香りつけに使います」と、平岡さん。

調味料も一から見直し、ムソーの「てんさい含蜜糖」、味の母、ヤマヒサの醤油にグレードアップしました。塩は「満潮(まんちょう)の塩」。カンショクの地元・宮崎県日向市の平岩海岸の満潮時の海水を汲み上げ、平釜で45時間煮詰めてつくったまるやかな塩です。鶏脂で炒めることで、「かつおぶしエキス」などのエキス類も必要なくなりました。もちろん化学調味料や着色料などの食品添加物も、酵母エキスも不使用です。

炒めた具と調味液を充填し、加圧加熱殺菌して「地鶏めしの素」の出来上がり。1袋で2合分(2~3人前)、冷めてもおいしいので、おむすびやお弁当にもおすすめです。



ムソーの地鶏めしの素を次のページで紹介します →

