



1. 杵つき工程 2. 洗った白米をタンクの中で浸漬。浸漬する時間をしっかりとること
 とで米の内部まで十分に吸水し、舌触りの良い餅に 3. 浸漬した米を30~40分
 蒸しておこわにする 4. 餅をつく前に軽くおこわを練って、まとまりをもたせる
 5. つき上がった餅を大きな型枠に乗せ、上から板状のシートでプレスし、延ばす
 6. 餅を冷却板の間に挟み急速に冷やす。水分がでんぶんの間にとり込まれ、つ
 きたてののびとコシが保たれる。しっかり固まるまで2~3日冷蔵庫にねかせる
 7. 枠から餅を取り出し、大きな板状となった餅を1個ずつに切る

産地・メーカーをたずねて
サトウ食品
 株式会社
 新潟県

食べたいときに食べたい分 だけ食べられるお餅

外袋を開けても、個包装のまま賞味期間が2年間もある「**co-op** 切り餅シングルパック」。正月だけでなく普段のご飯やおやつ代わりに利用する人も増えています。サトウ食品 経営企画部の浅川さんにおいしさや長持ちのヒミツについて伺いました。

episode 1 カビない、いつでもおいしいお餅を

サトウ食品は1950年に白玉粉を製造する佐藤動作商店として発足。「新潟のお米を使ってお餅を作りたい。しかも、カビなくて、いつでも食べたいときに食べたい分だけ使えるようにしたい」と1958年から餅の製造を始めました。当初は加熱・加圧殺菌をすることで長期保存を可能にしましたが、加熱・加圧するとつきたての餅のおいしさが損なわれてしまいました。研究を重ね1983年、1切れ1切れを無菌化包装する業界初の技術を開発し、つきたてのおいしさをいつでも味わえる「つきたてシングルパック」が生まれました。さらに2016年には個包装の材質を特殊な技術で開発した「ながモチフィルム」を採用し、外袋開封後も2年間保存可能になりました。「お餅の歴史はカビとの闘い。包装の歴史でもあるんですよ」と浅川さん。

episode 2 杵つきから生まれるのびとコシ

餅の原料は国内産の水稻もち米と水だけ。蒸し上げて軽く練ったおこわを大きな臼に入れ、杵でトントンとつきます。ミキサーなどで練り上げれば簡単になめらかになりますが、コシのない餅になってしまいます。「昔から変わらず杵でつくことにこだわりがあります。杵でつくときに臼がクルクルと回転することで、人の手でお餅をつくときの手返しの役割を担っており、つきムラができないように工夫しています。手水を使わない分、水分過多にもなりません。この餅つき工程がのびとコシの絶妙なバランスを生み出し、もちりしたおいしいお餅になります」。

episode 3 画期的「パリッとスリット」

オーブントースターが普及し、餅を焼くといびつにくらんでトースターが汚れるという声が上がるとなりました。そこで2002年に切り込みが入った「パリッとスリット」を発売。表面に十字のスリットが入っていて焼いたときにきれいにふつくと焼き上がります。また手で簡単に割れて料理に使いやすい他、お年寄りや幼児の誤えん防止にもなります。個包装の材質「ながモチフィルム」は、内側の酸素を吸収し、外からの酸素は通さないという特殊なフィルム。「中の水分は保持しながら酸化を防止するので、品質保持剤なしでつきたての風味ともっちり感が長持ちします」。工場では無菌化レベルを保つために衛生管理が徹底されています。「ほとんど手術室レベルです」と浅川さん。「高性能な包装も昔ながらの製法も、全てはつきたてのおいしさをお届けするためなんです」。



サトウ食品株式会社
 経営企画部
 浅川 梨乃さん



co-op 切り餅シングルパック
 1kg(約20個)
 (迎春早割予約カタログ)
 646円(税込)・2袋組 1,274円(税込)

co-op まる餅シングルパック
 1kg(約28個)
 (迎春早割予約カタログ)
 646円(税込)・2袋組 1,274円(税込)

--- Memo ---

個包装の中に水滴が…大丈夫？

外気との温度差で、個包装の内側に水滴が付くことがあります。時間をおくと水滴はお餅の中に吸収されてなくなります。無菌化包装なので品質上、衛生上の問題はありませんよ。

お餅って太るよね？

お餅を食べると太るというイメージがありますが、それは誤解ですよ。お餅はお正月に食べられるイメージがありますが、この時期は他にもごちそうをたくさん食べ、ほとんど運動をしない時期だからです。実はお餅自体のカロリーはそれほど高くありません。消化も良く腹持ちも良い！食べやすいので食べ過ぎには注意してくださいね。

切り餅 1個 50g	120kcal
まる餅 1個 33g	80kcal
ご飯 150g	234 kcal
熟仕込食パン 6枚切り1枚 62g	165kcal
緑豆春雨(乾燥) 40g	140kcal

切り餅シングルパックアレンジレシピ

餅入りごまだれ肉野菜炒め

4分割してオーブントースターで焼き目を付けた切り餅を豚肉入り野菜炒めと合わせ、ごまだれをかける。



豆苗肉巻き餅

縦2等分にした切り餅と豆苗を豚肉で巻き、耐熱皿に並べて焼き肉のたれをかけ、ラップを軽くかけて電子レンジで加熱する(目安は500Wで3分)。



餅のバターステーキ

- フライパンに切り餅(2個)を置いて強火で熱し、温まってきたら水(大さじ1)を入れ、すぐにふたをし、水がなくなってきたら火を止め、約3分間放置して蒸らす。
- ふたを開け、バターを入れたら強火で表面がカリッとなるまで熱する。
- 皿に盛り付け、メープルシロップ、アーモンドスライスをかけ、クリームチーズを添える。



シルク餅

フライパンを高温に熱し、切り餅の側面を押し付けながら動かすと、餅がくるくと薄くのびる。少し加熱するとパリパリに。トッピングや味付けておやつにも。(軍手を使い、やけどに注意しましょう)

