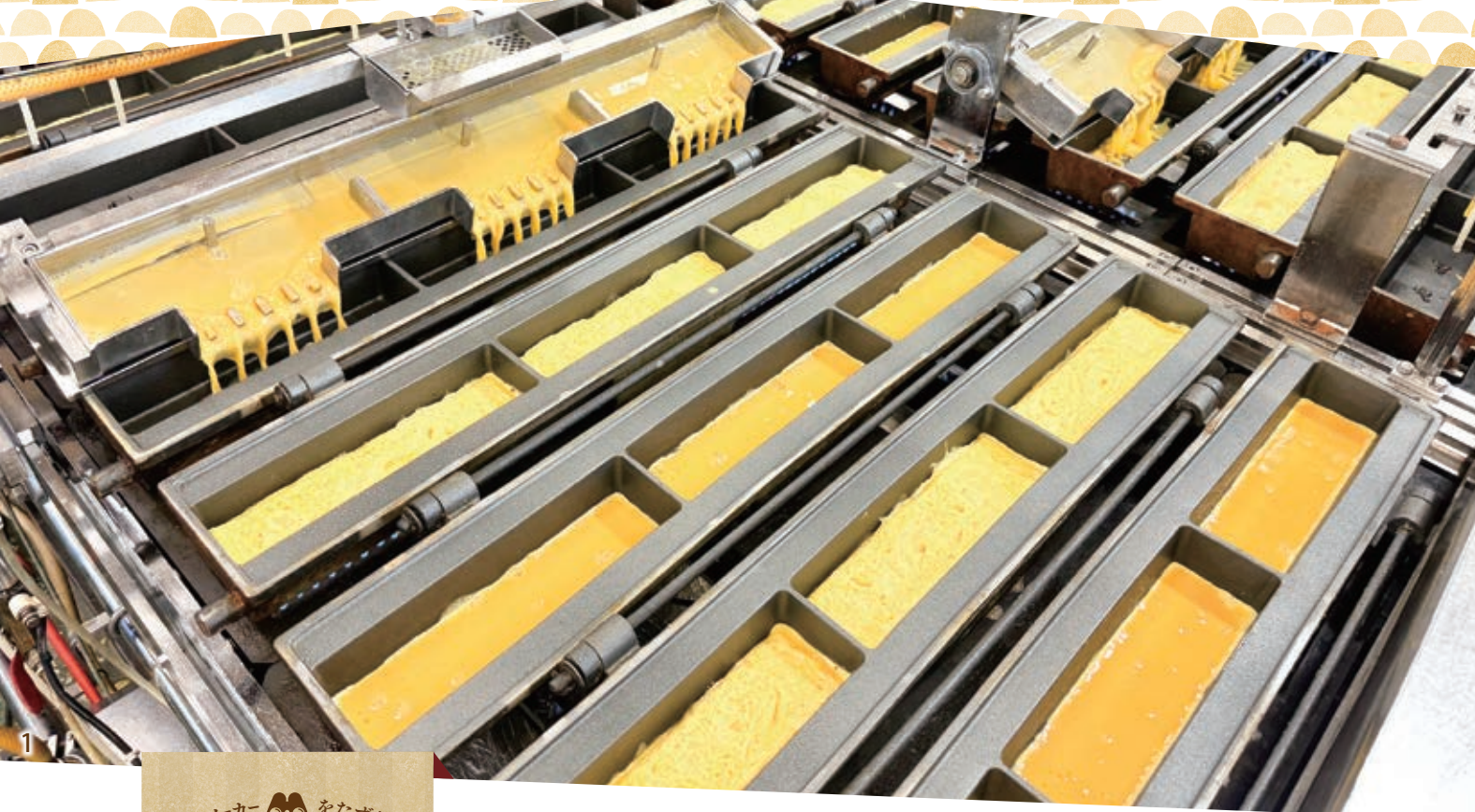




1. 卵液の流し込みから焼き上げまで自動で行う 2.3. 調味料別のタンクがあり、自動で必要量が投入され、卵液と混ぜ合わされる。卵液はメッシュを通して異物混入を防ぐ 4. 焼きムラをチェックして包装 5. できあがった商品をレトルト釜で加熱殺菌 6. 茶わんむしは、手作業で具材を入れる。1人が1種の具材を担当する

産地・メーカー  をたずねて
有限会社
みやけ食品
七尾市

七尾から全国へ！ 卵から容器まで自社一貫生産

厚焼玉子や茶わんむしでおなじみのみやけ食品。能登半島地震で生産を一時ストップしましたが、2月末から全工場が再開。10月には新商品を発売し、復興に向けて進んでいます。のと国分寺工場の副工場長 いな の まさひろ 稲農 征洋さんに七尾市内の2工場を案内していただきました。

episode 1 鶏の飼育から卵の加工食品 容器製造まで

みやけ食品は七尾市の本社工場をはじめ、新潟、青森、北海道の計6つの工場で鶏卵加工食品を製造し全国に出荷しています。1日に使う卵は各拠点で約50万個。うち5割は全国にある自社の直営養鶏場で採れた規格外の卵を玉子焼きなどに使っています。自社の養鶏場があることで鶏インフルエンザなどが原因で市場の卵が高騰した際も、安定して供給・製造できる強みがあります。さらに茶わんむしやプリンなどの容器までも自社で製造しています。「年間4,000万～5,000万個の容器が必要ですが、容器を自社で作ることによってコストを削減し、手取りやすい価格で提供できます。玉子とうふに添付するタレも自社で全て作っています。おいしさと品質を第一に原料から包材まで自社で一貫生産しています」と稲農さん。

episode 2 おいしい厚焼玉子

卵は洗浄後、自動割卵機で割り、かけらなどを取り除いた後、かき混ぜて調味料と合わせます。厚焼玉子はガス火で熱した鉄の型に卵液を流し込み、半熟程度に固まったら隣の型に裏返して重ね合わせることを4回繰り返して、ふくらした厚焼玉子ができあがります。焼きムラなどを人の目でチェックし、はみ出た羽根はピンセットで取り除きます。みやけ食品ではそれぞれの土地に根付いた味を大切にして製造しています。「土地によっておいしいと感じる味は変わります。北陸は関西と関東の間地。だしを利かせた関西の味を基本にしながらも北陸好みのほんのりと甘めの味にしています」。



機関紙企画検討委員(左2名)が工場見学

厚焼玉子のおいしい食べ方



ボイルの場合

パッケージのまま水を入れた鍋に入れて、沸騰したら火を止めて4～5分放置する。

電子レンジの場合

パッケージから取り出し、霧吹きで水を少しかけてラップをし、500Wで1分程加熱し、触って冷たいところがあれば10秒刻みで加熱する。

そのまま食べてもいいですが、温めるとよりふくらしておいしくなります。

episode 3 能登の復興を願って

元日の地震では、昨年9月に稼働したばかりの国分寺にある新工場の被害はほとんどなく、2週間後には製造を開始。七尾工場は断水しましたが、元々使用していた井戸水が使えたので地域の住民に開放しました。井戸水があったおかげで2月末には製造を再開し、断水が解消してからは徐々に生産量を増やし、4月にはほぼ全ての商品が供給できるようになりました。今も七尾工場では床が真ん中に向けて少し傾きがあり、排水溝の水を除くのに苦労していますが修繕計画を進めています。

そんな中、七尾の老舗の加賀屋、スギヨ、みやけ食品の3社が共同で開発したのが「加賀屋監修 能登の茶わんむし」です。「加賀屋さんはいまだに営業再開が難しく、従業員も違う業種で働くなどされています。加賀屋さんを忘れず、営業再開した時には多くの方に来てほしいという思いで作りました。加賀屋総料理長監修の白だしを使用し、スギヨさんの香り箱と国産ベニズワイガニのかに身とかにみそを入れた大きな茶わんむしです。これからも作り続けていきますので応援お願いします」。

おすすめ!アレンジレシピ

厚焼玉子のベーコン巻き

ほんのり甘い厚焼玉子とベーコンがよく合います。簡単に作れるので朝食やお弁当にピッタリです！

【作り方】

厚焼玉子を1～2cm幅に切り、ベーコンを巻いてフライパンで焼く。

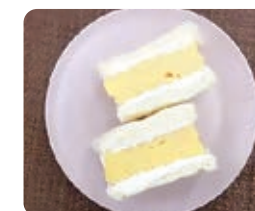


厚焼玉子サンド

お店のような厚焼玉子サンドを家でも簡単に作れます！ボリューム満点で食べ応えあり。

【作り方】

1. 厚焼玉子を半分に切り、耳を取った食パンで挟む。
2. お好みでからしマヨネーズやバター、こしあん、ホイップクリームを塗る。



— Memo —

能登と歩むみやけ食品

みやけ食品は1940年(昭和15年)に創業し、練り製品を中心とした惣菜を作っていました。その後、卵の生産が盛んな能登地域で規格外の卵がたくさん出ることを知り、1966年(昭和41年)に卵の加工食品の製造をはじめ、今では全国に広がりCO・OP商品の製造もしています。



創業者 三宅 勇二郎氏の像