



1. いんげんの規格不良などを人の手で取り除く 2. 鶏肉とごぼう、油揚げをソテーする 3. 野菜をゆで、冷ましたものを加える 4. 蒸気炊飯。米と大麦が蒸されている 5. 完成。賞味期限印字などを人の目でも確認して箱詰める

産地・メーカーをたずねて
株式会社
JAフーズさが
佐賀県

生産者とともに 食卓に笑顔を咲かせたい！

電子レンジやフライパンで温めるだけで栄養バランスの良い食事ができると、長年、生協の組合員に愛されてきた「**CCC** 鶏ごぼうピラフ」をはじめ、さまざまな冷凍米飯を作っている株式会社JAフーズさが。その商品作りに対する思いを伺いました。

episode 1 地元の農産物を使って 冷凍ピラフを

JAフーズさがは佐賀県農業協同組合（JAさが）のグループ会社です。佐賀県内でピラフ工場だけでなく、食品工場、種鶏場、ふ化場、ミートセンター、野菜加工場、レストランなどを運営しています。前身は1967年設立の経済連養鶏センターで、佐賀県での鶏肉生産を振興するため、ひなの供給会社として誕生しました。

1984年、自社の工場でカット処理した鶏肉や多種の野菜を使ったピラフができないかという思いから冷凍ピラフの製造を始めました。1989年にピラフ工場（現・伊万里ピラフ工場）を新設。採れたての野菜は野菜加工場で洗浄・加工し、鶏肉も自社の加工工場から供給するなどさまざまな工場を持つ総合力で安全・安心な商品を提供しています。

episode 2 商品特徴に合わせて 2つの工場で製造

鶏ごぼうピラフは蒸気炊飯ができる伊万里ピラフ工場で製造しています。蒸気の熱で30分炊飯した後に、ご飯に調味液と油脂を噴霧することで味を付けます。鶏肉とごぼうをソテーしたもの、スクランブルエッグなどを加え、パラパラになるよう混ぜます。「蒸気炊飯で作られたピラフは、炊き上げたお米に味付けをするため、口に入れた瞬間にふわっと味が広がります」と古賀さん。

JAフーズさがでは商品に求める風味や食感に合わせて、多種多様なおいしい冷凍ピラフを製造するために工場が2つあります。「佐賀ピラフ工場ではお米と調味液を入れてから釜炊き炊飯をしているので、芯まで味がしみ込んでいて、かめばかむほど味が口の中に広がります。梅しそピラフは佐賀ピラフ工場で作っていますので、ぜひ食べ比べてください」。



食品事業部食品販売課
古賀 陽介さん



CCC 鶏ごぼうピラフ
250g×2
〈次回8月2回〉430円(税込)



梅しそピラフ 230g×2
〈次回9月3回〉
前回7月4回 484円(税込)

episode 3 幅広い層に支持される ロングセラー商品

実はJAフーズさがで製造する商品は古賀さん自身にとっても、学生時代にお弁当に入っていたり、昼食に電子レンジで温めて食べたりとなじみ深い商品でした。入社後にパッケージを見て、「ああ、この工場で作っていたんだ!」と感動したそうです。

CCC マークの鶏ごぼうピラフは福井、石川、富山の組合員向けに作られたコープ北陸のオリジナル商品で、1998年7月に誕生しました。これまでに鶏肉とごぼうのサイズを大きくしたり、増量したりしながら、長年組合員に愛されています。味付けは子どもからお年寄りまで幅広い年齢層に好まれる和風のやさしい味。さらに、食感を良くし具材を引き立たせるために、大麦を3%混ぜています。「野菜、肉がたくさん入っているため、とても彩りが良く、大麦のプチプチした食感といんげんの食感も楽しめる商品です。今後も組合員さんに喜ばれる商品を作り続けていきます」。

— Memo —

協同組合の一員として

「弊社はJAさがグループの一員の株式会社ではありますが、今、いろいろなコストが上がっている中で、可能な限り製造コストを吸収して、皆さまにご購入いただけるように努力を続けています。そういうところに協同組合の理念があるのかなと思います。養鶏センターから始まり冷凍食品の製造販売、食肉加工やレストランなどを手掛けてきた弊社の沿革は、地元の農畜産物や厳選した素材をもとに安全・安心な商品を提供したいという思いが形になってきたものだと言えます」。



味が広がる 蒸気炊飯



味わい深く 釜炊き炊飯



徹底した品質管理

決められた
手順を順守して
品質管理の徹底に
努めています

品質管理の国際規格も取得

原料の段階から異物除去装置や金属探知機、X線などで異物の混入を防ぎ、加工時もしっかりと加熱して微生物の繁殖を防いでいます。製品の品質を向上するための国際規格を取得しています。

当たり前のことですが、とても大切なことなので継続しています。

