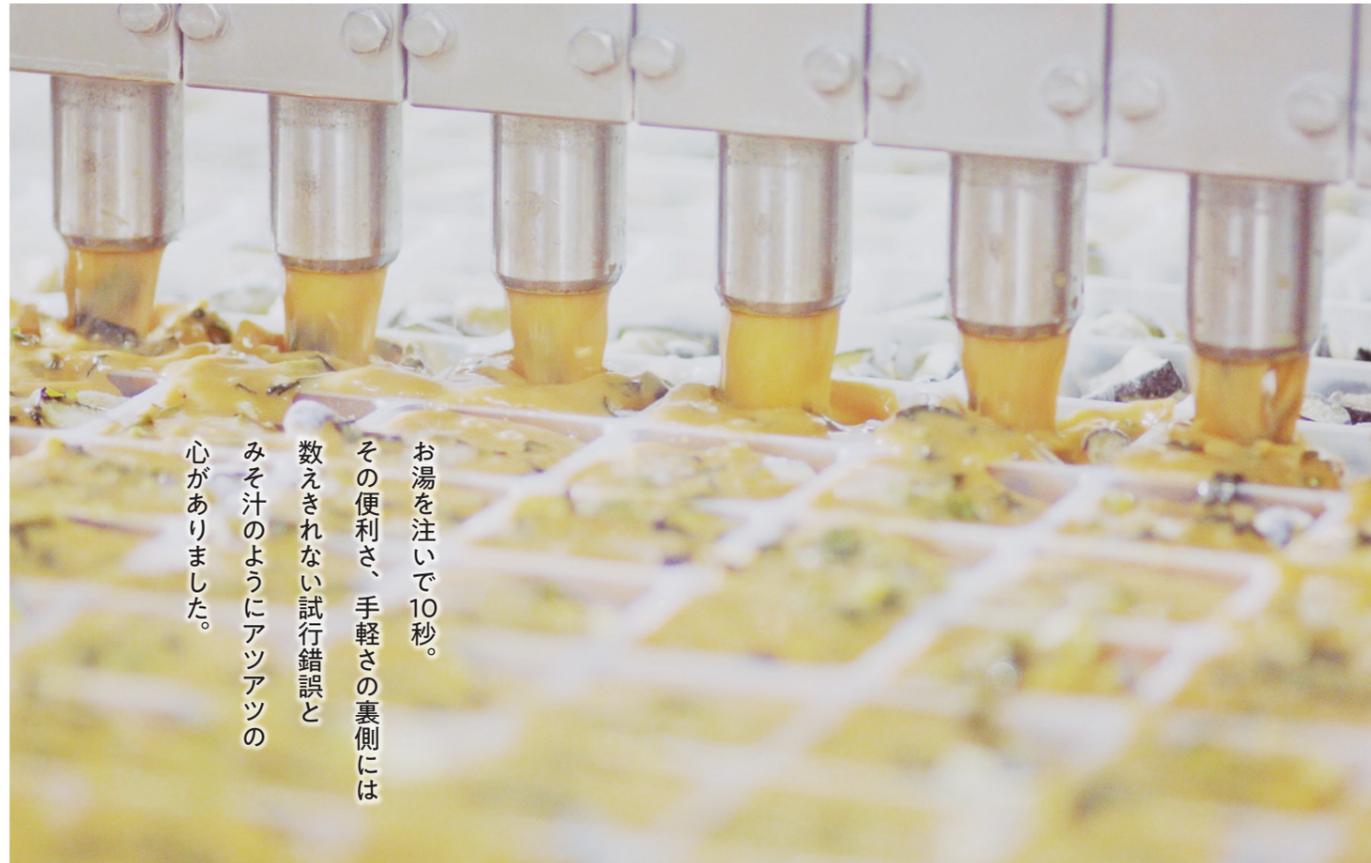


産地・メーカーを
たずねて

アサヒグループ
食品
(東京都)

素材のままのおいしさを 情熱ごとと閉じ込めて



お湯を注いで10秒。
その利便さ、手軽さの裏側には
数えきれない試行錯誤と
みそ汁のようにアツアツの
心がありました。

厳選した具材、みそ、だしでみそ汁を作り、1食ずつ型枠に流し込みます。

お話を伺った人

アマノブランド企画室
島村 雅人さん



いつものおみそ汁
10種バラエティセット
10食(10種)
(次回4月1回)
前回3月2回 1220円(税込)



フリーズドライ一筋、驚きの商品が続々誕生

アサヒグループ食品のブランドであるアマノフーズの前身は1947年創業の天野実業。約60年前からカップラーメンの具材や調味料などのフリーズドライ食品を製造していました。1981年に入社した島村さんがアマノフーズのみそ汁を手がけるきっかけとなったのは、社長からの「みそ汁は作れないのか？」の一言でした。

多くの失敗を重ねながらも翌年、日本で初めて具材とみそ汁が一体となったブロックタイプのフリーズドライおみそ汁を誕生させました。その後約50種類のみそ汁、おかゆ、にゅうめん、丼の具、煮込みハンバーグなど、驚くような商品を世に送り出してきました。



フリーズドライ一筋に研究開発を続け、世間では「ミスターフリーズドライ」と呼ばれています。小学生向けイベントでは「しまモン」のキャラクターで、楽しくわかりやすく解説しています。

約-30℃の凍結庫で丸一日凍らせます。お湯を注いだ際に最適な食感になるよう、食材ごとに冷凍時間などの条件を変え、氷の結晶の大きさを調整しています。



真空凍結乾燥機で24時間以上かけてじっくりと水分を抜きます。氷の結晶は気体となって、氷があった場所は空洞となって残ります。



乾燥後は内部が空洞だらけのスポンジ状に。お湯を注いだ瞬間にそのすき間に水分が一気に入り込み約10秒で元の状態に戻ります。

試行錯誤の先にある 驚きと感動を

1品ごとに数え切れないほどの試行錯誤を繰り返すため、1つの商品を開発するのに1~2年かかります。「失敗もたくさんしましたが、失敗とは思っていません。それは成功への過程なんです。おいしく、驚きと感動を与えられる商品を作りたい。その一心で歩んできました」と語る島村さん。取材中、石川県の郷土料理であるレンコンのすり流し汁が話題に上ると、「レンコンをそんなふう食べるんですか。やりましょう!」と今にも開発に取り掛からんばかりの勢いです。新しい素材への探究心はとどまることを知りません。

完成後、品質検査や微生物検査を実施。微生物検査だけでも2日かかります。最後に気密性の高いアルミ袋で包装。ここまで約1週間かかります。

「ならでは」のおいしさを追い求めて

フリーズドライは過度な熱をかけずに乾燥させるので、素材の風味や栄養が損なわれにくい製法です。そのためお湯で戻した時に「生の食感」を再現できる素材を選ぶのが重要です。野菜なら品種や産地、肉なら部位によって全く異なる食感に。「同じナスでも戻した時に皮が口に残ってしまうものもあり、皮が薄く種が少ない品種を選んでいきます。また米に至っては、同じコシヒカリでも産地によって復元力が異なります」。長期保存に耐え、いつでも作り立てのおいしさを味わえるように、単においしい食材ではなく、「フリーズドライの加工をした後に最もおいしくなる食材」という視点で選定しています。



おすすめは「ほうれん草」

アレンジレシピ みそ汁でクリームパスタ

- 【材料】**
- [A] 水…150ml
牛乳…200ml
「いつものおみそ汁」…1個
早ゆでのスパゲッティ…100g
 - [B] オリーブオイル、おろしにんにく、卵黄、粉チーズ…各適量

- 【作り方】**
- [A]をフライパンに入れて火にかける
 - 沸騰したら、混ぜながら3分煮る。
 - お好みで[B]をかける。



みそ×牛乳は相性◎!



「豚汁」1杯に具材がこんなに入っていました!



そんなことまで