

こんな声がありました！

ハムの色が白っぽいのですが…。「発色剤不使用のお話」



コープに変えてから、ハムやソーセージが、**他で買ったものより色が薄いのが不思議だったのよね。**

うんうん、それに…**鮮やかじゃなかったりもするでしょ？**



でも、悪くなっていたりするわけじゃないし…**なんでなのかしら？**

それについてはね、わたし、この前生協の集まりで教えてもらったのよ♪



それはコープのハムやソーセージなどは、**発色剤不使用のものが多いからなのじゃよ！**

コープのハムやソーセージなどには、**発色剤を使用していないものが多くあります。**「CO・OPロースハム」は、素材の自然の色と味がそのままの**「無塩せき」**という製法でつくっており、肉の色を鮮やかにする発色剤を使わないので、豚肉本来の色に仕上がります。そのため、「色が悪い」「見映えがしない」といった声もありますが、**素材そのものの食感や香り、うま味はしっかり生きています。**



POINT

“自然なおいしさ”への支持が**だんだんと広がっていきました！**

コープでは「発色剤不使用」の他に、「**無漂白**」や「**無着色**」の商品も開発しています。当初は、色が少し異なる商品を普及させていくのは大変でしたが、味の違いを実感していただくと、自然なおいしさが評判になり、広く支持されました。



- ・「**無漂白**」の商品の例：かずのこ・かんぴょう・栗甘露煮
- ・「**無着色**」の商品の例：たらこ・明太子・みつ豆缶のさくらんぼなど

豆知識

添加物を使わない商品づくりへの挑戦

コープのロースハムが誕生したのは1972年。当時、市場で売られているハムやソーセージは真っ赤に着色され、着色料の他にも発色剤など、さまざまな添加物が使われていました。いくつかの食品添加物が安全性の問題から使用禁止になったこともあり、組合員から「なるべく添加物を使わないで」という声がよせられ、コープ独自のハム・ソーセージ作りに挑戦し、その結果「無塩せき」という製法にたどりつきました。



そうなのね。これでますます、安心しておいしく頂けるわね！

