肉派のおでんの具
うずら肉団子

肉派のおでんの具
にくもち餃子

肉派のおでんの具
ウインナー

肉派のおでんの具
ふんわり彩り揚げ

お肉の具材商品投入で おでん新時代に貢献したい

日本ハムは今秋、おでんの具材「肉派のおでんの具」シリーズを新発売。お肉を好む子どもや若年層にも親しまれるような、新しいおでんの具材を世に送り出そうと挑んだ、開発の思いを担当者に聞いた。

日本ハム㈱
加工事業本部 マーケティング統括部
商品開発室 ハムソー商品開発課
水野浩子（みずの ひろこ）

日本ハム㈱
加工事業本部 マーケティング統括部
商品開発室 デリ商品開発課
伊佐友作（いさ ゆうさく）

おでんのおいしさを高める具の名脇役を目指して

「夏の暑い日も、ぐつぐつ煮えるおでんに向き合い、改良を繰り返しました」。そう話すのは、「肉派のおでんの具」シリーズの開発に携わった、日本ハム（株）加工事業本部マーケティング統括部 商品開発室デリ商品開発課の伊佐友作だ。彼をはじめとした開発スタッフがおでんの具に着目したのは、冬に人気の鍋料理の中でも、おでんの食卓への出現率が増加しているからだった。

「おでん人気の一方で、魚の練り物中心のおでん具材が、食べ盛りのお子さんや若年層には物足りないと敬遠される傾向にあることも分かりました。そこで、われわれの強みである肉の知識と技術を生かした、おでん専用のお肉の具材に焦点を当てました」（伊佐）

こうして日本ハムのコンシューマ向け商品として初となるおでんの具材販売に向け、様々な具材を試みることに。結果「肉派のおでんの具」シリーズは、うずらの卵が丸ごと1個入った「うずら肉団子」、もちもち食感が特長の「にくもち餃子」、煮込むことで風味が際立つ「ウインナー」、そして3種の野菜を練り込んだ「ふんわり彩り揚げ」の4品に定まった。

「4商品すべてに、それぞれニッポンハムグループ製造の豚や鶏のエキスを使用し、長時間煮込んでも具の食感を維持できるよう工夫しています。肉の旨みとおでんのつゆの味が混ざりあって、さらにおいしくなります」（伊佐）

煮込むほどに食感損ねずおいしさUP！

過去にコンビニエンスストアのレジカウンターで販売するおでん用具材を開発した経験と技術も生かされた。

「家庭でのおでんは最初に1時間くらい煮込んで調理して、その後、何度か温め直すことが多いです。加熱を繰り返して煮込んでも具材がかたくなりすぎず崩れない、そのうえで肉らしさが失われない食べ応えも目指しました。たとえば『にくもち餃子』の場合は、皮の配合や厚さ、中の具とのバランスを調整してあるので、煮込んでちょうどよい食感になり、温め直しても、もちもちした弾力は変わらず、噛むと肉の食感と味わいが広がります」（伊佐）

一方、長年ウインナー開発に携わってきた、同加工事業本部マーケティング統括部 商品開発室ハムソー商品開発課の水野浩子は、「おでんにふさわしいウインナー」を目指した。

「調べると、ウインナーをおでんに入れている方がとても多いこと、その一方で、ウインナーがやわらかくなりすぎて、味が抜けてしまうという不満もお持ちだと分かりました。開発したウインナーは、肉に和風だしを練り込み、おでんのつゆがしみこむほどにおいしくなるよう工夫しました。研究担当と議論を重ね、現場テストを繰り返してやっと実現しました」（水野）

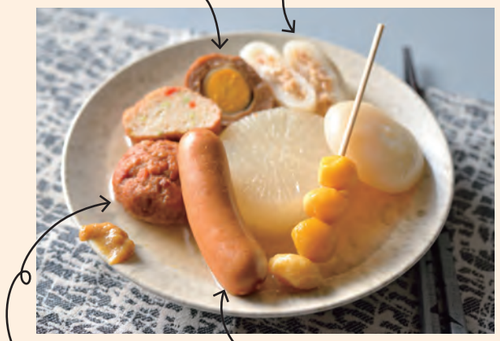
ウインナーは製造工程で行う燻煙により独特の香りづけがされる。この香りも含めておでんの新しい味わいの一助となっている。

「ウインナーの風味で、おでんがさらにおいしくなったと好評です」（水野）

現代の食卓の味方、おでんをもっと人気メニューに

何回か温め直して食べることの多いおでんの調理と食べ方は、団らんの象徴である「鍋」でありながら、実は「バラバラ食」と呼ばれる現代のライフスタイルに合ったメニューだと伊佐は言う。

「家で食事をとれる時間がバラバラになってしまうことを考えると、温め直して食べるのが前提であるおでんはぴったりのメニューと言えます。食べ盛りのお子さんから健康が気になる親世代まで、全年齢に対応できる具材をそろえるために、従来のおでん具材に追加するプラスワン素材として『肉派のおでんの具』シリーズが選択肢のひとつとなり、おでん売り場の新定番になれればと願っています」（伊佐）

物価高騰などで内食に回帰する傾向が強まっている今、いろいろな具材を一緒に煮込み、煮込むほどにおいしくなるおでんの登場回数はさらに増えそうだ。

「肉派のおでんの具」シリーズは、食べ盛りのお子さんがいるファミリー層がもっと日常の食卓で手軽におでんを楽しめたらと願い、発売された。