

この商品ってどんな味??

これいいよ! ~ 冷凍とんかつサンド デミグラスソースの巻 ~



「冷凍とんかつサンド」って食べたことある?

電子レンジでも解凍出来るけど、自然解凍も OK だから、朝、冷凍のまま持って出掛けて、お昼にはちょうどいい感じに！
便利で、美味しくて、ボリュームがあって！ お弁当の代わりにいいわよ～♪

『食べたことないわ～』



『トンカツが分厚くて、ジューシー！ それに、パンが“しっとり”“フワフワ” なところもお気に入りのな ♡』

そんな品質保証室の職員の会話から、
今回は、奈良コープ産業の『冷凍とんかつサンド』をテーマに調べてみました。
はたして、そのお味は???あくまで品質保証室内での感想です。



※ ↑ パッケージの写真はイメージです。



冷凍とんかつサンド デミグラスソース

〔製造：奈良コープ産業〕

内容量：180g (3切れ)

〈調理方法〉

自然解凍：



常温(18～25℃)で4時間前後を目安に自然解凍するだけ！

自然解凍後、そのままお召し上がりいただけます。

電子レンジ解凍：



凍ったままの「とんかつサンド」を耐熱皿に移して、軽くラップをかける。500Wで3分を目安に加熱後、15分程度余熱で解凍してください。

※解凍後、オーブントースターで1分程度軽く焼いていただくと、より一層美味しくお召し上がりいただけます♪



品質保証室ではこんな感想が聞こえてきました～



- ◆ 自然解凍だけでカツサンドが食べれるなんてビックリ！ 厚みのあるカツがやわらかくなって～!!
- ◆ 冷凍されたサンドイッチと思えないくらい、美味しかった♡
- ◆ お肉が肉厚で食べ応えあり！ カツの大きさ・ジューシーさ、申し分なし!!
- ◆ デミグラスソースが美味しい♪
- ◆ パンも肉もやわらかくて食べやすい
- ◆ パンがベチャットしているのが残念。。 トーストした方がサクッとして、美味しくなった
- ◆ 持ち運びするのに便利やなあ

① 急速凍結

その食品の品温が低下する過程で、最大氷結晶生成温度帯(通常の場合：-1℃~-5℃の間)を短時間のうちに通過するような方法で凍結がおこなわれること。



氷の結晶が小さい

凍結スピードが速いほど氷の結晶が小さいままなので、細胞の損なわれ方が少ない。解凍した際、ドリップが少なく、旨味の流出が抑えられます。



② 緩慢凍結

比較的高い温度でゆっくりと凍結するため、最大氷結晶生成温度帯(通常の場合：-1℃~-5℃の間)を通過するのに長い時間が必要となるような凍結方法。

(通常、ご家庭での冷蔵庫による冷凍は、この緩慢凍結である。)



氷の結晶が大きい

食品内の水分が氷に変化する際に、体積が膨張し細胞を壊してしまいます。破壊されたところから、水分や旨味成分が流出してしまい、食感や味が悪くなってしまいます。



ココがポイント!

食品の水分が凍る-5℃~-1℃の温度帯をどのくらいの時間で通過したかによって、冷凍した食品の品質は変わります!

奈良コープ産業では、『プロトン凍結機』を導入しています。凍結時に氷の結晶を小さくして細胞破壊を防ぐ冷凍方式なので、上手に自然解凍すれば「凍らせる前の状態」とほぼおなじクオリティでお召し上がりいただけます。



③ プロトン凍結 とは。。

ハイブリッド凍結技術

磁石・電磁波・冷風をハイブリッドした凍結技術

氷の粒を大きくしない

氷の結晶を小さく、より均一に形成します。通常の急速凍結よりもプロトン凍結の方が、氷結晶が小さい

鮮度・美味しさを維持

食品細胞の破壊を防ぎ、解凍時のドリップ量を少なくします

“プロトン凍結”の『鮮度とおいさを維持する技術』によって、解凍後も、凍結前の味や食感を保つことができるのね♪

