

エコープ生姜焼のたれ 380 ml



エコープ生姜焼のたれの特徴

今回は平成25年9月に発売となった「エコープ生姜焼のたれ」についてご紹介します。

① 風味の良い国産生姜（おろし生姜・きざみ生姜）を使用した生姜焼のたれです。

本醸造醤油をベースに玉葱とりんご果汁などを加えることで深みのある旨味たっぷりのたれに仕上げました。香料・化学調味料を使用しておりませんので、生姜本来の風味を味わうことができます。

② 夕食のおかずにはもちろんのこと、冷めてもジューシーな仕上がりのためお弁当のおかずにも便利です。調理方法も、たれにお肉を漬けて焼くだけで非常に簡単にできるので、時間のない朝や忙しいときに最適の一品となること間違いなしです。



▲大醬(株)本社工場

今回の工場めぐりは、大阪府堺市の「エコープ焼肉のたれ(甘口・中辛・辛口)」、「エコープ生姜焼のたれ」を製造している大醬(株)の本社工場です。
元来、醤油づくりをメインとしており、寛政12年(西暦1800年)創業の歴史ある工場です。
2006年ISO9001認証を取得し、衛生的な製造工場として日々製造を行なっております。

大醬の歴史

日本の伝統的な調味料である醤油は、室町時代後半から江戸時代前半にかけて関西地区で本格的に作られるようになりました。

その中でも堺は日本有数の醤油の生産地であり、その堺で醤油醸造をはじめ、210年余りとなります。

現在、醤油はもろろんですが各種のつゆ、たれ等色々な商品の製造を行なっております。取り扱っている商品の形態も多岐に及び、ペットボトル、びん、小袋、パウチ、缶など柔軟に対応出来るのも強みです。

製造工程

原料投入・攪拌開始⇒加熱⇒品質検査⇒冷却⇒サンプル抽出⇒ろ過⇒充填



①原料投入



②品質検査 (Brix、食塩分、pH)



③商品充填



④充填後の目視チェック



⑤出荷