



味の感動を伝えるー。

報道関係各位

2024年12月10日(火)
エム・シーシー食品株式会社

エム・シーシー食品とコープこうべが連携し地元野菜の美味しさを伝える！ ～地産地消「兵庫県産大根使用 和風おろしソースハンバーグ」を企画開発～

1923年創業、調理食品専門メーカーのエム・シーシー食品株式会社（本社：神戸市東灘区、代表取締役社長：水垣佳彦、以下「当社」）は、生活協同組合コープこうべ（本社：神戸市東灘区、組合長理事：岩山 利久、以下「コープこうべ」）、株式会社ささ宮農、大根生産者と連携し地産地消商品「**兵庫県産大根使用 和風おろしソースハンバーグ**」を企画開発いたしました。コープこうべは2021年から生産者や地域の課題の解決をめざす「CO・OP NEXT100商品」の開発に取り組みを進めております。当社は「CO・OP NEXT100商品」の取り組みや想いに共感し、この度企画開発・製造にてご一緒させていただくことができました。

今回企画開発しました「**兵庫県産大根使用 和風おろしソースハンバーグ**」は、兵庫県産大根(はりま御津大根)の規格外となったものを「おろし状」にした後、ソース全体の半量に使用し、仕上げております。「地元野菜のおいしさを知ってもらい、地域産業の活性化を」と願う成山新田(たつの市御津町)の生産者の皆さんの思いを食卓にお届けできればと思っております。

「CO・OP NEXT 100 商品」・・・

規格外原材料の有効利用、地域活性化、工場の稼働促進など、地域の課題を解決するために、コープこうべと生産者、取引先が協働で組合員とともに開発をすすめる商品。これまでに、14品目がデビューしています。



商品名	「兵庫県産大根使用 和風おろしソースハンバーグ」
産地	海を埋め立てた干拓地で、大正時代から大根を始め野菜の栽培が行われてきた成山新田（たつの市御津町）。水はけの良い砂地で作った大根は、きめ細かく肉質が軟らかいのが特長です。
産地の課題	<ul style="list-style-type: none"> ・ 後継者不足による耕作放棄地の増加、市場価格低迷による生産量の減少 ・ どうしても発生してしまう、取引価格の低い規格外大根^{※1}の扱い <small>※1：規格外大根：くぼみ、割れ、虫食いなどがあって正規品として出荷されない味は正品と変わらない。漬物や刺身のつまなど加工品として流通。安値で取引されている。</small>
商品特長	<ol style="list-style-type: none"> 1) 大根をしっかり感じていただくために、ソースはたっぷり 80g に。その半分（40g）の配合に大根を使用 2) かつおだしの旨みを活かし、かくし味にゆず胡椒を使用、ごはんが進む味付け 3) ハンバーグは、ブランド鶏「播州百日どり」と豚肉の合い挽き肉使用、旨みとジューシーさが特長。
協働団体	生活協同組合コープこうべ・(株)ささ宮農・生産者・JA 兵庫西
仕様	190g（ハンバーグ 110g + ソース 80g）× 2 個組み 冷凍
販売方法	生協宅配カタログ（2025 年 1 月 4 回）で紹介 2/4(火)～8(土)注文

■ 開発過程

コープこうべ組合員モニターからのアイデアを参考に、当社・コープこうべ間で協議を重ね、「兵庫県産に焦点」を置いた大根をたっぷり使用したソースとハンバーグを開発することを決定。その後、試作・試食を複数回実施し、完成した商品になります。当社の強みである「素材を活かした料理へのこだわり」でおいしさを伝える商品になっています。

■ 当社の想い

当社としては、兵庫県産バジル生産の取り組みなど継続的に取り組んでいるなかで、このように地元企業と協働し地産地消商品を展開していくことを通して、地元地域社会に貢献していきたいと考えております。また、当社の「調合ではなく調理」にこだわる生産姿勢や味へのこだわりを最大限活かした商品を企画開発・製造し、皆様に味の感動を伝えられるよう、今後も様々なことにチャレンジしていきます。

<本件に関するお問い合わせ>

エム・シーシー食品株式会社

広報担当（曾我・東・横山）

TEL：078-451-1481 / 携帯（曾我）：090-4287-4866

メール：soga@mcc-kobe.jp