

工場探訪

一粒万倍・梅にんにく誕生物語

厳選された小粒にんにくに、焼津産の鰹節のうま味と梅肉の程よい酸味がからみ合い、絶妙のおいしさを醸し出す梅辰の「梅にんにく」。
昭和58年の発売開始以来、全国の皆さまにご愛顧いただき、比類のないロングセラー商品となりました。
今回は知られざる梅にんにくの誕生秘話と工場の仕事ぶりをご紹介します。ながら、一粒一粒にかける造り手の思い、他社とは違う梅辰のこだわりやおいしさの秘訣を感じ取っていただきたいと思います。





造り手の思いを知って いただきたい

にんにくに梅肉と鰹節をミックスするという画期的な発想のもと、昭和58年にデビューし、多くみなさまに愛される梅辰の梅にんにく。類似品が多く出回る中、「梅辰さんの梅にんにくは風味が違う」「食べあきない」「贈答にも喜ばれる」とお褒めいただくのは、梅辰ならではの、にんにくの品質と味付けへのこだわりゆえ。食品に対する信頼や安心が求められる今、梅辰の造り手としてのこだわりを多くの皆様に知っていただく好機ではないかと思い、今回は製造現場を初公開いたします。

梅にんにく誕生のきっかけ

梅辰は昭和52年から漬物販売を始めました。当時の商品「かつを味梅」の製造過程で、ロスになった梅肉とにんにくと鰹節を合わせてみたところ、今までにない食感や風味が楽しめ、健康づくりにも役立つのではないかと思ひ立ちました。

試しに作った梅にんにくは「何粒もお代わりしたくなる」と大好評。梅辰のお得意様も、この梅にんにくを「ぜひ売りたい」「お客様の健康づくりに

お勧めできる」とオーダーしてくれました。

中国河北省産にんにくへの こだわり

梅にんにくに使うにんにくは、本場中国の産地をあれこれ探し、当初は大連産を採用していましたが、中華料理の食材の宝庫として名高い河北省産の白皮にんにくを使うことにしました。河北省は山東省と並んでにんにくの二大産地に数えられ、緯度は日本のにんにく産地・青森県とほぼ同じ。高品質の小粒にんにくが安定的に生産されています。

中華料理ではにんにくの実丸ごと酢漬けにして前菜で食べることが多く、メインで使うのは茎と芽。毎年4月頃、にんにくの芽を収穫した後、急激に大きくなる実を5月頃に収穫します。

収穫されたにんにくの実丸は、甘皮をつけたまま軽く湯通しし、自然塩を使った飽和塩水に1週間ほど下漬けします。下漬けされたにんにくはにおいが薄くなり、甘皮が柔らかくなります。ここで一粒一粒、手で甘皮をむき取ります。梅辰で使用する小粒にんにくは、一粒あたり1・4〜2・2gと厳しく規定しており、これを一つずつ手でむくのは気が遠くなるような作業ですが、にんにく農家が子どもからお年寄りまで総出で皮むきをしてくれます。この貴重な手作業のおかげで、梅にんにくのあの粒よりのおいしさ・美しさ

にんにく農家が一粒一粒、手で皮をむく。

調味直前にも目視検査



が生まれるのです。

徹底した選別・洗浄・脱塩処理

甘皮をむいたにんにくは再び飽和塩水に約2ヶ月、じっくり漬け込みます。日本のスタッフも年に数回、現地の指定工場で直接指導します。

そして2ヵ月後。塩漬けされたにんにくが加工場へやってきます。まずは研究室で残留農薬、一般生菌数、大腸

取材メモ 1

工場が掲げる “にんにく一級品の定義”

梅にんにくの製造現場には次のような「定義」が掲げられています。

- ☐ pH4.5~5 (入荷時)
- ☐ 塩分21~23% (入荷時)
- ☐ 漬け液が濁っていない
- ☐ 異臭がない
- ☐ 色が乳白色
- ☐ 歯ごたえがよい
- ☐ 手で握りしめてキュッキュッと音がする
- ☐ 病気・キズ・腐敗なし
- ☐ 赤カビ・黒カビなし
- ☐ 根の部分が刃物でカットしていない

梅にんにくに変身するまで

厳しい検査を合格したにんにくは、脱塩機で塩抜きをし、官能検査を行う

菌群、黄色ブドウ菌・異物混入の有無を抗生物質や金属探知機・X線等を使って厳しくチェック。シャワーを浴びながらブラッシングするラインでは6人がかりで目視検査をします。

にんにく入荷時の検査と選別作業は、製造工程の中でも最も重要な工程であり、現場スタッフが最も力を入れるところでもあります。お客様に安心・安全をお届けするのが使命である食品産業に身を置く者としては当然の仕事。地味な処理工程にも注力を惜しまないのが当社のポリシーでもあります。2003年には国際品質認証ISO9001を取得し、万全の品質管理システムを確立しています。



X線で異物検査

査に心を込めて

取材メモ②

焼津の純正鰹節だからウマイ!!

梅にんにくに使われる鰹節は、本場焼津を代表する老舗・柳屋本店の100%混じりけなしの高級鰹節。サバなどが混在したものでは、同じ配合で作ってもこの「梅にんにく」の味にはなりません。



原料をきめ細かく精査し、ていねいに塩抜き処理し、菌切れよく仕上がったにんにくは、梅や京みそや黒

た後、梅、みそ、黒酢、キムチなど調味液に合わせた塩漬けを新たに施します。最近の減塩ブームの流れを受け、塩分はやや控えめ。味のバランスを崩さないよう、pHや酸度も調整します。



梅にんにくの攪拌作業



にんにく検査担当の野口真貴研究員

酢といった力のある調味料をしつかりと受けとめ、見事に融合します。中国の大地と農家の手作業、そして日本人の食品に対する妥協のない眼とモノづくりに対する気高い精神が、梅にんにくの味を支えているのです。

取材メモ③

加熱処理しても

にんにくパワーは変わらない

にんにくに含まれる有効成分で臭いのもとでもある「アリシン」は、アミノ酸アリインが酵素アリナーゼによって分解されて出来ます。酵素アリナーゼは熱に弱く、加熱すると壊れてしまいます。その代わり人間の体内にあるビタミンB6がアリナーゼと同じ働きをするため、にんにくとしての有効性は保たれ、しかも加熱によって臭いを抑えることができるのです。

にんにくの選別・検

梅にんにくは次ページよりご覧いただけます。