



*Corned beef Corned beef Corned beef Corned beef* **コンビーフ** *Corned beef Corned beef Corned beef Corned beef*

4月6日は「コンビーフの日」。肉類の買い置きがない！という時に便利ですが、あまりよく知らないという方も多いかもしれません。今回はこのコンビーフについての豆知識です。

### ●コンビーフの日の由来

コンビーフと言えば思い浮かべる独特の台形の缶詰。特許登録されたのが1875年の4月6日なので、この日がコンビーフの日となりました。この台形の缶詰は「枕缶」とも呼ばれ、面積の大きい方から肉を詰めることで缶の中の空気を抜き、肉の酸化を防ぐ事ができるそうです。缶詰を開ける時に付属の巻き取り鍵でくるくると巻きながら開けるの懐かしいですね。ただ2020年にこのスチールの枕缶の製造が中止になり70年の歴史に幕を閉



●枕缶



●現在のパッケージ

じました。以降、お子様や左利きの方でも簡単に開けられるシール蓋を採用した新しいパッケージにリニューアル。見た目は台形の「枕缶」を最大限踏襲したようです。やはり台形のイメージが強いのでしょうか。

コンビーフは「CornedBeef」と表記し「Corn」は粒状の粗塩の意味で「Corned」は塩漬けという意味になります。つまりコンビーフとは「塩漬けの牛肉」ということ。日本では缶詰が主流ですが、海外では缶詰でないフレッシュなコンビーフの方が親しまれている地域もあるらしいです。

### ●コンビーフの作り方

ではコンビーフはどうやって作られているのでしょうか？

- 1) 塩漬け／牛肉をカットし、脂身、筋などを除去したものを塩漬けする。
- 2) 煮沸／繊維状にほぐしやすくするために、高温で加熱して長い時間をかけて煮沸する。
- 3) ほぐす／繊維状にほぐし、細かい筋などを取り除く。
- 4) 調味／ほぐした肉に調味料を加え、熱しながらかき混ぜていく。
- 5) 缶詰／缶に詰めて密封し、高温高压で殺菌する。この工程を知ればイメージできますね。保存がきくのでシーチキンのように家に常備したり、防災グッズや登山などの非常食にも最適です。

### ●コンビーフの美味しい食べ方

いざ買ってみたものの「どう食卓に取り入れたらよいのかわからない」と悩む人のために…。葉野菜やトマトなどいつものサラダのトッピングにさいの目に切ったコンビーフをのせて、お好みのドレッシングをかけるだけでボリュームサラダに！冷蔵庫に野菜しかないという時には余り野菜と共に炒めれば、バランスの良いメインおかずに。ゆでたまごがいも、タマネギと一緒に炒めて調味するだけで、コンビーフの旨みが活かした美味しいジャーマンポテトが完成！オムレツを作る要領で、フライパンに流した卵が半熟になった頃にコンビーフを卵の真ん中にのせてふんわり包めばコンビーフオムレツに！是非お試しください。

コンクス・STAFF

今月のつ・ぶ・や・き

4月になり、桜の季節になりました。私の地元藤岡市の桜の名所をご紹介します。白石稻荷山古墳にある桜です。たくさんの桜の木があるのではなく古墳の頂上付近に2本程度あるだけです。丘の上の1本桜のように見えても素敵で、近くより少し離れた場所から見るのがオススメです。夜は近くにあるゴルフの練習場の照明に丁度よく照らされライトアップされているかのようにとても幻想的です。落ち着いた雰囲気のある穴場スポットです。  
営業部・コーディネーター 坂本 奈々子

コンクス公式ブログ

スタッフブログは  
コンクス公式ブログページへ  
お引っ越しをいたしました  
是非ご覧下さい!



LINE

コンクスLINE公式

お友達登録  
お待ちしております

