

根っこの話

一人は万人の為に 万人は一人の為に

【特集】CO・OPたまごスープ

おいしさ
ギョウツ
と閉じ込めて
ふわっとたまごの花ひらく

寒さがより一層厳しくなる時期に、
温かいスープを飲んで身体を温めませんか。
CO・OPたまごスープは
たっぷりのたまごを使用しているのので、
最後の一口までかき玉を楽しめます。
お湯を注ぐだけで
簡単に作りたての味わいが楽しめるので、
和洋どんな朝食にも合い、
お弁当のお供にも便利です。
また、味わい深いスープだからこそ
アレンジをして楽しむことができます。



鳥取県生協の2030年ビジョン

ともに生きる ~笑顔と思いやりでつながり、夢があふれる「くらしの協同」を実現します~



最後の一口まで かき玉たつぷり

「どんな料理にも合うスープ」をコンセプトに開発されたCO・OPたまごスープ。発売から変わらぬ味で29年間愛され続けているロングセラー商品です。今回はCO・OPたまごスープを開発された八戸東洋株式会社社長 島崎康子さんにお話をうかがいました。

100回以上 試作を繰り返しました

1990年代初め、フリーズドライの商品は一般のスーパーなどではほとんど取り扱いはありませんでしたが、フリーズドライのたまごスープの美味しさ、品質の高さに着目し、1993年に「どんな料理にも合うスープにしよう」という言葉のもと、開発をスタートさせました。

開発当時はフリーズドライのスープの知見がなく、使う材料一つひとつ適正を検証しながら100回を超える試作を繰り返しました。材料選定に始まり各材料のバランス等、微調整にも時間を要しました。フリーズドライのスープは1回試作するのに3日かかります。すぐに結果が出ないので、なかなか前進できない日々もありましたが、その分努力のしがいがありました。

契約養鶏場のたまごと 独自の製造ライン

採卵後4〜9日以内の新鮮な国産のたまごのみを使用しています。風味が落ちないよう長距離の輸送は避け、青森県内の割卵工場で割った卵を使ってスープ



CO・OP
たまごスープ5食入
マイポケット 毎週企画



CO・OP
たまごスープ10食入
ハローコープ 次回企画 3月1回

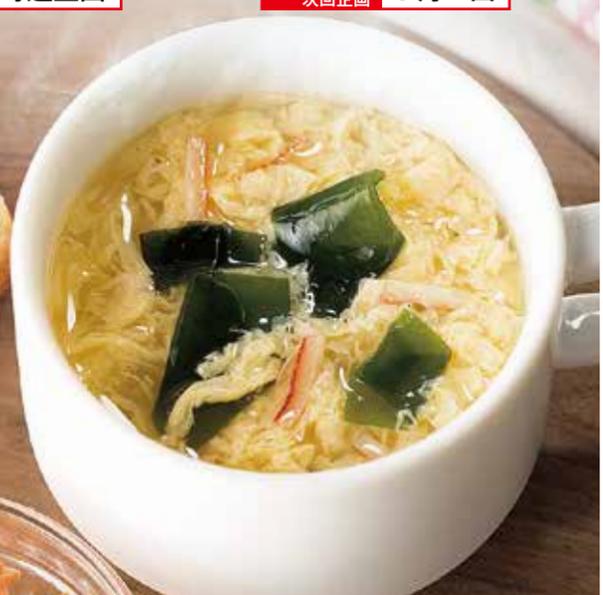
を製造しています。工場では、ふわふわのかき玉を作るために独自の製造ラインを組み、たまごとスープを合わせる時のタイミング・温度・流し入れ方・かき混ぜ方が最適になるように調整しています。

「親子スープ」で どんな料理にも合う味に

ふわふわのかき玉に加え、あっさりとしたチキンブイヨンに、コクのあるチキンエキスをブレンドしました。それにより味に深みをもたせ、まろやかな味わいに仕上げ、たまごのおいしさをさらに引き立てます。さらにわかめやネギ、かに風味のかまぼこで彩りを加えて、味だけでなく見た目もうれしいスープにしました。



八戸東洋株式会社
社長 島崎康子氏
Shimazaki Yasuko



Let's start cooking!

Arrange recipe



たまごスープ親子丼

■材料(1人前)

- たまごスープ……………1袋
- 鶏肉(食べやすい大きさに切る)……………40g
- 玉ねぎ(薄切り)……………1/8個分
- 温かいごはん……………茶碗1杯分
- 青ねぎ……………適量

- △ だし
- 水……………150ml
- 醤油……………小さじ1
- だしの素……………小さじ1/2

- 水溶き片栗粉
 - 片栗粉……………小さじ1/2
 - 水……………小さじ1/2
- ダマにならないように混ぜ合わせておく

■作り方

- ①鍋に△、鶏肉、玉ねぎを入れて火が通るまで煮る。
- ②①の火を一旦とめて「CO・OPたまごスープ」を入れて混ぜ溶かす。再び火にかけて□を加えてとろみをつける。
- ③器に温かいごはんを盛り、②をかけて青ねぎをちらす。

防災食としても使える たまごスープ

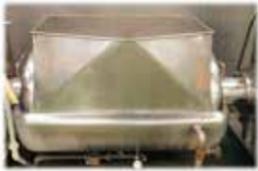


白がゆにたまごスープを入れ、よく混ぜます。事前にブロックを砕いておくと混ぜやすくなります。味もついているので、そのまま食べることができます。

「CO・OPたまごスープ」がふんわり花を咲かすまで



1 スープづくり



フリーズドライする前のスープです。

近隣の割卵工場で割られた新鮮な卵に調味液を加えてニーダー（煮込み鍋）でかはんします。

2 トレーに充填



ニーダーでかはんしたスープをトレーに充填します。

3 表面をならす



スープが均一になるよう、表面を丁寧にならします。わかめなどの具材が飛び出すと、包材に穴をあける原因になります。

5 真空凍結乾燥（ドライ）



気圧を下げて、真空状態にします。気圧を下げることで、水の沸点が下がり、氷点下で水分が氷の状態から水蒸気になります。商品がダメージを受けることが少なく、おいしく食べるための重要な工程です。

4 急速冷凍（フリーズ）



新鮮でおいしい状態を保つため、冷凍庫で一昼夜かけて凍結します。

6 個食包装



1食ずつ個包装します

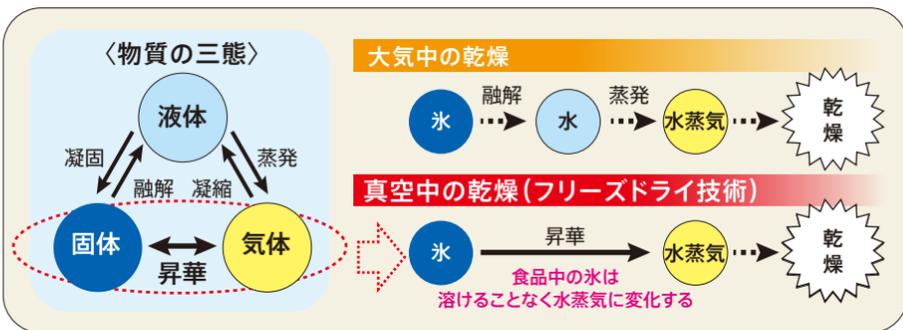
7 検品、出荷



重量チェックや金属探知機、X線探知機を経て、最終的に目視でチェックします。その後、印字の状態を確認しながら丁寧に箱詰めします。

◆◆◆◆◆ 「おいしい」を閉じ込めるフリーズドライ製法 ◆◆◆◆◆

フリーズドライとは、水分を含んだ食品を凍結させ、真空状態で水分を昇華させて乾燥させる技術です。この技術が活用される前は、食品を乾燥・軽量化させるためには、熱風乾燥や加熱濃縮などの方法が主流でした。そのため食品によっては風味や栄養価が損なわれてしまっていました。



フリーズドライのメリット

- ★長持ち
乾燥させることで、酵素や微生物の働きが抑制されるので、長期保存が可能です。
- ★おいしい
低い温度で乾燥させる方法なので、作り立ての味・香り・食感そのままに楽しむことができます。
- ★すぐに食べられる
乾燥したブロックは、空洞がたくさんあります。そこにお湯が入り、すぐに溶かすことができるので、調理の手間が省けます。
- ★栄養価が損なわれにくい
高い熱を加えることなく、真空状態で氷から水蒸気に直接昇華させるので、組織を破壊させることなく、栄養価が損なわれにくいのです。

フリーズドライ 二ぼれ話

フリーズドライとは、もともと救急医療の分野で輸血用の血液を運ぶために開発され、医療分野で発達してきた技術です。それが軽くて長期保存に特化していることから、食品技術へ応用されるようになり、保存技術へ進化してきました。今では宇宙食の分野まで用途を拡大し、進化を続けています。

八戸東洋株式会社が取り組むSDGs

FSC認証※段ボール、バイオマスインクを使ったフィルムなどの順次切り替えを進め、また個包装が開封し難いとの組合員様からのお声を受け、開封し易い包材へ切り替えています。また、食品事業に携わる一企業として、安全・安心の豊かな食の提供だけでなく、環境保護や青少年の健全育成に努めるなど、企業市民としての責任を果たすことを心掛けています。その一環として八戸市内の小学校を対象として出張事業を開催し、フリーズドライを通じて青少年の健全育成に努めています。

※FSC認証とは、持続可能な森林活用・保全を目的として誕生した、「適切な森林管理」を認証する国際的な制度です。認証を受けた森林からの生産品による製品にはFSCロゴマークがつけられます。

私がおすすめる この逸品

エシカルで地産地消、さらにおいしい 牛肉コロッケ(凍りこんにゃく入り)

中四国の組合員理事の代表が集まった「CS商品開発委員会」や鳥取県内の組合員さんの代表が参加している「商品開発テスター会議」で、「この商品気に入っています!」「こんな商品があったらな♪」と「中四国の組合員さんの暮らしに寄り添えるような、身近な商品を開発していきたい」をテーマに開発がスタートしました。

「CS商品開発委員会」と「商品開発テスター会議」

全国の生協の中で、組合員さんの声を大切にしながら、組合員さんと一緒に商品開発をしようという思いが高まり、コープCSネットでは2015年から「CS商品開発委員会」での活動が始まりました。

「CS商品開発委員会」では、中国5県の理事が集まり、商品のテスターや普段の暮らしの声を集め、今後の開発やリニューアルにつなげています。

そこで集まったことを各生協に持ち帰り、さらに組合員さんの暮らしの声や商品への願いを集めるのが「商品開発テスター会議」です。組合員さんに自由におしゃべりしていただき、商品を開発したり、商品の使い方などを交流して普及しています。



2022年度商品開発テスター会議の様子



牛肉コロッケ (凍りこんにゃく入り)

ハローコープ 次回企画 3月2回

私たちの願いを詰めこんだコロッケづくり

開発当初、たくさんのご意見をいただいた中で「なかやま牧場のハンバーグ」「コロッケ」「こんにゃくのアレンジ料理」を融合させたものを作りたいと生まれたのが「牛肉コロッケ(凍りこんにゃく入り)」でした。

コロッケといえば「クワバラ食品」、こんにゃくとえばCO・OP国産生芋こんにゃくを製造している「錦町農産加工」、それをまとめる「ニッキーフーズ」。各界のプロフェッショナルが集結して、エシカルで地産地消な商品が誕生しました。



ここがポイント! こだわりのおいしさ

《地産地消》

広島県にある「なかやま牧場」の牛肉を使用しています。牛肉の配合割合が10%を超えているので、食べた時に「肉感」があり、食べ応えやごちそう感を追求しています。



《北海道産を厳選》

北海道産のじゃがいもを使用しています。コロッケを作るのに相性が良い男爵を使用することで、じゃがいもの甘みとほくほく感を引き出しています。



《エシカル》

山口県にある錦町農産加工で製造しているCO・OP国産生芋こんにゃくをつくる時に出る端材を凍らせて使用しています。凍りこんにゃくにする事で、歯ごたえが良くなり、こんにゃくのおいしさがギュッと濃縮されます。

※凍みこんにゃくにヒントを得た凍りこんにゃくを使用しています。凍みこんにゃくとは、冬日に夜間の冷たい風と昼間の太陽で自然凍結・解凍を繰り返して作られる茨城県の名産です。



94.6%のモニターが「おいしい まあまあおいしい」と回答

モニターさんの声

凍りこんにゃくが大きくて、食べているときにはっきりと「こんにゃく」と感じることができました。凍りこんにゃくがおいしいので良いです。

モニターさんの声

味がついているので、何もつけずに食べられてうれしい! ソースも良いけれど、しょうゆやポン酢であっさり食べてもおいしいです。

モニターさんの声

揚げたてももちろんおいしいけれど、お弁当や前日の晩ご飯の残りなど冷めてもおいしくて、じゃがいもの甘みが増す気がします。

モニターさんの声

小さな子どもも1個をペロッと食べられる大きさなので、他に揚げ物をする時に一緒に揚げても良いかもしれません。