



生産者さん おじゃまして〜す

～ 青森県・八戸東洋(株) ～



特集

これからもこの味を守っていき、組合員さんの日々の食卓のお手伝いができると思っています

(島崎さん)

“フリーズドライ製法”で作られた「CO・OP たまごスープ」は軽くて携行食としても人気。また、賞味期間が長いことから、自然災害の多い近年、改めて保存食としても注目されています。その気になる製法や商品の歴史について伺いました。



取締役 社長
島崎 康子さん

当社は“マルちゃん”でおなじみ東洋水産(株)の100%出資会社となっていて、私はずっと東洋水産の第一研究開発部(現 総合研究所)で即席麺に使われるフリーズドライの具材作りに携わっていました。やがてこの技術を使ってフリーズドライスープをうちでも作れないかと挑戦し、1993年、できたものを日本生協連合会の担当さんに提案したことから「CO・OP たまごスープ」の開発がスタートしました。

フリーズドライのたまごスープは当時も市場にありましたが、洋風系・中華系・和風系など特定の料理に合わせた味のものがほとんどでしたので、ファミリーをイメージした“どんな料理にもあう飽きのこないスープにしよう!”と進めていきました。よく組合員さんから「たまごがふわふわ」と嬉しいお声をいただきますが、実はこの商品の開発で一番苦労したのがかき玉だったんです。

このふわふわ食感に辿り着くまでに何度も調整を重ね、100回以上試作を繰り返しました。そうした試行錯誤を経て1994年に5食入がデビュー。発売から20年以上経ちますが、実は当初から味はほぼ変えていないんですよ。モニターの組合員さんに食べていただく機会があるのですが、最終的に「今の味が一番」となるんです。家庭で作ったスープに近いというのも理由のひとつかもしれません。

私は子どもの頃から食べることが好きで、常に新商品が気になり学生時代には食品製造会社の研究所で新商品開発の仕事をしていました。そして今、こうして自分が開発した商品が20年以上も残ってくれているのは本当に嬉しいです。これからもこの味を守っていき、組合員さんの日々の食卓のお手伝いのできればと思っています。

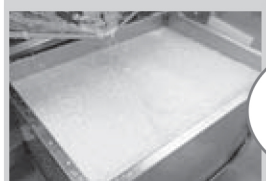
発売当時から守り続けているこだわり

- ①たまごのふんわり感&なめらかなたまごの食感
- ②品質の良いたまごをたっぷり并使用
- ③何度飲んでも飽きのこない味付け



CO・OP たまごスープができるまで

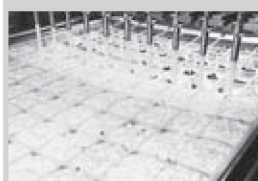
①スープ加熱



大きな釜でスープを加熱。かき玉は、液卵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な独自の製造ラインになっている

青森県・岩手県の契約養鶏場の新鮮なたまごだけを使用

②トレイ充填



できたスープと具材をトレイに充填。具材を機械で投入した後も人の手で量を微調整する

③急速凍結



冷凍庫に入れ、一晩かけて凍らせる

フリーズドライの“フリーズ”

④真空乾燥



真空乾燥庫の中に入れ、乾燥。庫内を真空状態にし、水の沸点を下げる。するとブロック内部の水分(氷)は、凍ったままの状態です。昇華によって乾燥する

⑤検品・包装

重量チェックと異物検査の後、ロットごとに各種検査(水分・細菌・包材・官能検査)を行う

フリーズドライの“ドライ”

フリーズドライ製法って?

凍結させた食品を真空状態に置き、気圧を下げた状態で水分を昇華させ乾燥させる製法。低温下で乾燥させるため食品組織が破壊されにくいという特徴を持っています。

食品の味や香り・食感・栄養成分など、おいしさそのままを長く保つことができます。しかも軽い!

CO・OP たまごスープ 5食



企画回:1月1回

本体 198円(税込214円)