

▶▶8ページより続く

生産者さん おじゃまして〜す

**特集**

**「家族みんな好きなんよ〜、あんまり甘くないし ええ味加減やなあ」**

(昨年ご利用の組合員さんの声)



おいしかったよ♪

迎春商品  
 お披露目会で。  
 わたる君3歳と  
 ゆいちゃん5歳  
 の姉弟



シーズンに約20万本作られている「CO・OP甘さひかえめ伊達巻」、組合員さんからの「甘さがくどくなくてすっきりと上品な味の伊達巻が欲しい」の声から開発された商品で、上白糖の他に、和三盆糖やアカシアのはちみつを使用して「すっきりとコクのある甘さ」になっています。ほっとする甘みでおせち料理の箸休めにもなりますね。

〜味と柔らかさのひみつ〜

作り方は最初に、スケソウダラのすり身をていねいに練って基本の生地を作ります。次に、糖類を加えて生地を発泡させながら柔らかく弾力のあるものに。その後、ゆっくりとたまごで伸ばした生地は、焼き型に入れられて焼きムラの原因となる気泡を消して焼き面を滑らかにします。ゆっくりじっくりと焼き上げ、割れないように少し冷まし、「巻きす」でしっかりと巻きます。

尚、お届け時は冷蔵でお届けしますが、作られてすぐに急速冷凍しています。組合員さんへお届け前に冷凍から冷蔵にゆっくり戻す過程で、独特の適度なしっとり感がアップします。



型に入れた生地が長いオープンでゆっくりじっくり焼き上げられます

巻きすや内袋などを省き、外袋のみのエコ包装。ゴミの減量や経費を抑えて中身を充実させています

お正月準備号

スギヨ

CO-OP

冷蔵

甘さひかえめ伊達巻

320g 予約価格 580円

年末通常価格 680円

賞味期間:1月6日



切り分ける厚さは、食感の良い1.2cmがオススメ。開発係長 北原さん



(株)スギヨ 製造本部 次長 田内さん

製造の田内さんにお聞きしました。「伊達巻はたまごと砂糖の力でふくらむので、練りのあんばいと焼き加減が本当に大事なんです。甘さが控えめでふくらというのはけっこう難しいんですよ。でも、年の初めに食べる縁起物だから、毎年製造ラインの改善もしながら、組合員さん一人ひとりにおいしくきれいで均一な伊達巻をお届けしたいと考えています」

迎春商品お披露目会で、組合員さんに試食いただきました

9月7日(土)に、京橋本部にて2013年の「迎春商品お披露目会」(20社参加)を開催し、延べ約300名の組合員さんにおせちや、かまぼこ・伊達巻・カニ・肉などを試食いただきました。



パックおせち「和風おせちセット」などのカモ井さんのブース。「パックおせちなのに、薄味で形もきれい」と評判です。こちらの商品に入る伊達巻も「CO・OP甘さひかえめ伊達巻」を使っています。(「21品」「27品」タイプのみ)



「お正月準備号」は11月4日～配布、注文期間は11月11日～12月6日まで。お申込は専用注文書でご注文ください