

おすすめ！
コープの
商品

CO-OP
くつつかないホイル



ストレス
フリー!!

スルっとはがれる
その瞬間が心地良い

アルミホイルの片面にシリコーン樹脂を
塗布してあるから、焦げ付く料理もくつつかない！
さまざまな場面で、料理する人を助ける
便利な商品です。

「CO・OP
くつつかないホイル」の
ここが
オススメ!!

私が
紹介します!



アルファミック株式会社
技術部・品質保証部
伏木正明さん

※今回の記事は、企業を訪問せずに作成しています



POINT 1
油をひかなくても
食材が焦げ付かず
スルっとはがれる

照り焼きやみそ漬けなど、焦げやすいお料理も、
焦げ付かずきれいに仕上がります。直接載せな
いから、フライパンなどにもお付きませぬ



ホイル焼きも
くつつかない!



届く声が次の課題

アルミホイルから食品をはがし
やすくする素材の研究を続け、
1999年にシリコーン樹脂に

変更。そのときに「CO・OPく
つつかないホイル」へと名前を変え
ました。

「シリコーンを使用することで、
樹脂の密着性がアップし、製造コ
ストも下げることができました」と
と大木さんは言います。

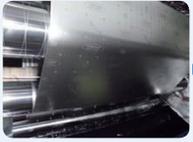
「私は品質保証部で20年、利用者
の声に耳を傾けてきました。「食
品を載せる面を間違えてしまう」
という声があり、これが次の課題
だと思いました」

その後、2016年には食品を
載せる面がひと目でわかるよう
に、使用面に印刷をしました。

「高精度な写真や色彩表現が得意
なグラビア印刷機で製造していま
す。これだと乾燥も早く、1度の
工程で使用面の印刷と、微量のシ
リコーン樹脂を均一・均等に塗るこ
とができるんですよ」と田村さん。
印刷を終えると、汚れや穴がない
かを探知機でチェックし、シリコー
ン樹脂の塗布量が正しいかを重さ
で調べています。

「組合員の皆さんに「必需品」と
言っていただけだと、生活に密
着しているんだなと実感でき、と
てもうれしの瞬間です。皆さんの
声とともに進化し続けてきた
「CO・OPくつつかないホイル」
をご利用いただけたらうれしいで
す。」にこやかに大木さんは話し
てくれました。ぜひお手に
取ってみてください。

こんな風に使っています! //



1 使用面がひと目でわかるよう
に「この面に食品をのせてくだ
さい」とアルミホイルに印刷
をします



2 次にアルミホイルにシリコー
ン樹脂を薄くまんべんなく塗
布します



3 仕上げは断裁機で製品幅に
した後、5m・10m巻きにし
て箱に入れて完成です!



東洋アルミニウム
株式会社
茅ヶ崎製造所
製造部
田村健さん

使う面が
ひと目で
分かります

CO・OPくつつかないホイルの歴史

- 1988年 エンボス加工・フッ素樹脂コートした「CO・OPお料理用アルミホイル」発売
- 1999年 離型剤をフッ素樹脂からシリコーン樹脂に変更、商品名を「CO・OPくつつかないホイル」に変更
- 2010年 シリコーン樹脂の塗布量を約2倍にして剥離力UP
- 2016年 使用面を印刷した上にシリコーン樹脂コートすることで、裏表の識別が簡単に



POINT 2
フライパンなどの
調理器具を汚さず
後片付けが簡単

仕切りを作れば、同時にくつつかの
料理も作れます! 朝の忙しい時間に
フライパン洗いが減り、夜寝れて帰っ
てきて食事の後片付けが簡単に

オーフントースターで焼けば
おちちくくつつき加らず!



POINT 3
油を使わないので
ヘルシーな料理を作れる

いつもなら油をひいて調理する料理も、
油いらずだから少しヘルシーに仕上げられます



今回ご紹介した商品はこちら!

6ページで、
レシピをご紹介します



CO-OPくつつかないホイル

宅配: 25cm×10mを毎週、
30cm×10m(ワイドサイズ)を6月3回・7月3回に取り扱う予定です
25cm×10mはいつでも注文商品です
※企画は変更になる場合があります
店舗: 25cm×5mを全店で、25cm×10mと30cm×5m(ワイドサイズ)は
一部店舗を除いて取り扱っています

抽選で商品をプレゼント! 詳しくはクイズの応募ページをご覧ください。

ヒントは焼きそば用鍋

料理はしたい、でも洗いがも
うちょっと少なければ...。こん
な気持ちになることはありません
か? 忙しい人の味方「CO・OP
くつつかないホイル」をご存じで
しょうか。焦げ付きやすい食品が
くつつかない「アルミホイル」です。
製造するアルファミック株式会
社 技術部・品質保証部 大木正明
さんと、東洋アルミニウム株式会
社 茅ヶ崎製造所の田村健さんに
話を聞きました。