

おすすめ！  
コープの  
商品

CO-OP  
風味豊かな発酵バターショートブレッド

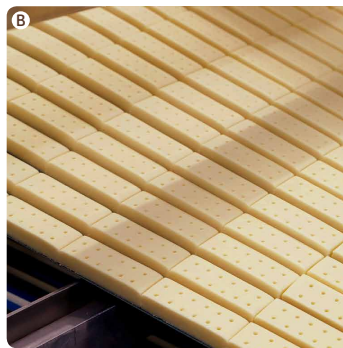
濃厚なバターの風味に、  
ザクツとした食感。  
ほんのり塩味がくせになる！

コープクオリティ商品の「CO-OP 風味豊かな発酵バター」のショートブレッドは、紅茶・コーヒーにぴったりの焼き菓子。組合員テストでは97:1%の組合員の皆さんがおいしいと回答した自信作です。



### 1 計量、ミキシングと成形

小麦粉以外の原材料をクリーム状になるまで混ぜた後、小麦粉を加えて、あらかじめ設定したミキサーのスPEEDや時間通りに、適度な硬さになるまで混ぜ（写真A）、その後のばしてカットします（B）



### 2 焼成と冷却

オーブンの熱風で焼き上げます（写真C）。急激に冷やすとしけるため、焼いた時間と同じ時間をかけてゆっくり常温の空気で冷まします（D）



一度ぜひ  
食べてみてください！



写真左から、ハマダコンフェクト株式会社 営業部 濱田晋さん、研究開発部 中佐友美さん、取締役 加古川工場長 菊地哲也さん



### 3 検品と包装

冷めたらきれいに整列させ（写真E）、金属探知機に通した後2本ずつ個包装（F）、中身がきちんと入っているかX線検査をして、箱に入れながら最後の検品です（G）



今回ご紹介した  
商品はこちら！

CO-OP 風味豊かな  
発酵バターの  
ショートブレッド

宅配：  
2月3回に取り扱う予定です。  
いつでも注文商品です  
店舗：  
全店で取り扱っています



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。

こちらどうぞ！

CO-OP 風味豊かな発酵バターの  
ショートブレッド アーモンド入り

「発酵バターの風味は大切にしつつ、バランス良くアーモンドを配合しました」（中佐さん談）



「発売から間もなく6年、何度  
も食べてくださる方々に「いつ  
か食べてもいいね」と言っ  
てもらえるように、同じものを作  
り続けること、品質を一定に保  
つことが最も大切だと考えてい  
ます」と菊地さん。

濱田さんは、「紅茶とよく合  
いますよ！やっぱりお菓子で  
すから、食べた方に笑顔になっ  
ていただけたらうれしいです。  
これからも組合員の皆さんが食  
べたいお菓子を作っていきたい  
です」と話してくれました。  
一度食べたらまた食べたくな  
る、後を引く味です。ぜひ召し  
上がってみてください。

製造するハマダコンフェクト株  
式会社（兵庫県加古川市を訪れ、  
菊地哲也さん、中佐友美さん、  
濱田晋さんに話を聞きました。  
「ショートブレッドはスコット  
ランド生まれの伝統的な家庭の  
お菓子。リッチなバターの味は  
十分にありつつ、食べ飽きない  
上げた焼き菓子です。」

### 2時間おきに 食べて確認

工場は全長170m、工場  
の端から端までを利用して一直  
線製造しています。混ぜた原  
材料をシート状に成形したら、  
カッターで縦横の順でカット。  
「おいしいと試行錯誤しま  
した」と商品開発の仕事を携  
わって13年の中佐さん。「原材  
料は、小麦粉・バター・砂糖・  
食塩・小麦食物繊維のみで、家  
庭で作るようなシンプルな配合  
なんです。高温で焼くことで表  
面はざっくり、バターをたっぷり  
入れていることで、口の中に入れ  
るとホロロと崩れる食感に仕上  
げています」と話します。

### 家庭で作るような シンプルな配合で

食べた瞬間に口の中に広がる  
バターの風味と、ほんのり塩味。  
「CO-OP 風味豊かな発酵パ  
ターのショートブレッド」は、  
欧州産の発酵バター約21%と、  
北海道産バター約10%、合わせ  
て31%とたっぷりのバターを  
使用し、高温のオーブンで焼き  
上げた焼き菓子です。



- 1 原料や製造方法など  
おいしさの理由が明らか
- 2 他の商品との違いが明確
- 3 100人規模の組合員モニターの  
8割以上がおいしいと評価

この3つの条件を満たした商品シリーズ。  
この商品は2016年4月に実施した組合員  
テストで、97.1%の組合員が「おいしい」  
と回答していただきました。

