

おすすめ！  
コープの  
商品

甘辛チキン南蛮カツ



揚げたて熱々を、  
たれにくぐらせて。

「白いご飯が進む味！」

1 甘辛  
チキン南蛮カツが  
できるまで

原材料の検品・調味・成型

原材料の若鶏むね肉を検品し、骨などの異物があれば除去。短時間で味をなじませるために真空状態で調味液につけた後、棒状に成型し、短時間で冷凍させてから一定の規格でスライスします。調味液は、肉に下味を付けやわらかくしつとりと仕上げ、肉汁をとどめる役割があります。



コープオリジナル、  
「生協限定品」です!!

写真左から商品開発チーム 藤原規雄さん、  
取締役・製造部 白井秀人さん、営業部 保戸田寛章さん

いつでも出来たての  
おいしさをどうぞ！

お子さんから年配の方まで、また揚げ物が苦手な方にも  
おいしく食べてもらいたいという思いで作られた  
「甘辛チキン南蛮カツ」。しょうゆベースのオリジナルの  
たれを絡め、やわらかくしつとりとした  
食感に仕上げられています。

お子さんから年配の方まで  
食べられる味に

「甘辛チキン南蛮カツ」は、国産若鶏  
のむね肉を小さめのチキンカツにし  
て、しょうゆベースのたれにくぐらせ  
た冷凍食品。電子レンジで加熱するだ  
けで、いつでもおいしくいただけます。  
2007年の発売以来、「冷凍庫に常  
備しています」「家族みんなで大ファ  
ン」「揚げ物が得意でない家族が、何  
個でも食べる」など、たくさんのお好  
みの声をいただいています。製造元である  
株式会社食研の白井秀人さん、藤原  
規雄さん、保戸田寛章さんに話を聞き  
ました。

「2006年、私たちは「南蛮風  
のチキンカツを作ろう」と商品開発を進  
めていました。おいしく仕上がった自  
信作でしたが、商品化が実現しなかつ  
たんです。お蔵入りさせるのはもった  
いないと、お子さんから年配の方まで  
おいしく食べられるようにたれの味を  
見直し、コープさんに提案することに  
したのが始まりです。組合員の皆さん  
に愛される味を目指して、完成させま  
した」と保戸田さん。  
製造しているのは主に豊橋工場（愛  
知県）。独自のおいしさは、オリジナ  
ルの調味液と2段階の加熱、甘味と酸  
味が絶妙なバランスの自家配合のたれ  
で作られます。

「まず表面をさつくり揚げて、その後、

中までじっくり火を通します。2段階  
の加熱で、電子レンジで調理したとき  
、お肉がやわらかくしつとりとした食感  
になるんです。加熱後、熱々のうちに  
たれを付けることでしつかりと衣に染  
み込むようにし、また、たれの量を調整  
することで、一定の味わいになるよう  
にしています」と藤原さんは言います。  
※同じシリーズの一部商品は千手工場でも製造

一つのカツはみんなで作る

おいしく食べてくださっている組合  
員の皆さんにもっと好きになってい  
ただけるように、2018年にリニュー  
アルしました。たれの味は変えず、衣  
を薄くして肉を増やし、これまでより  
もさつぱりと食べられるように、時間  
をかけて完成させました。

「私たちは「一つのカツはみんなで作  
る」を合言葉に、自分たちも消費者  
であることを忘れて、食べてくださ  
る方々の気持ちで作ろうと話してくだ  
さい。この商品が今後より愛されて、い  
つか「家庭の味」の一つになれたらこ  
んなにうれしいことはありません。ぜひ  
ひりひり上げてみてください。揚げ物  
が苦手な方でもさつぱり食べられま  
す」と白井さんが最後に話してくれま  
した。

炊きたての白米と合うのはもちろん  
、千切りキャベツと一緒にサンド  
イッチにしたり、サラダのトッピング  
やお茶漬けにもおすすめです。お好み  
の食べ方を見つけてみてください。いかが  
でしょうか。



4 完成!

トレーに詰め・包装・検品

トレーに詰めるのはすべて手作業。剣立ちしたパン粉  
を落とさずに詰めるのは、人の手でないとできません。  
詰めるながら異常がないか・極端に形の悪いものがない  
かを人の目で確認しています。機械で包装したら金属  
探知機に通し、重さが規定通りかをチェックした後に  
箱詰めします。冷凍保管し、品質管理グループによる  
細菌検査・官能検査(人の五感による検査)・理化学検査  
(pHの検査)をしてから出荷されています。

6ページで、  
レシピをご紹介します

今回ご紹介した商品はこちら!

甘辛チキン南蛮カツ



宅配：270g(8個入)を毎週取り扱っています  
675g(20個入)を「ぶち・ハビ!」で、  
4月1回、5月1回に取り扱う予定です  
店舗：270g(8個入)を全店で、  
675g(20個入)を一部店舗を除いて  
取り扱っています



3 加熱・たれづけ・冷凍

加熱は2段階、1度目で表面をサクサクに  
揚げ、2度目に中まで火を通します。そ  
して、揚げたてのカツをたれにくぐらせ、  
風を当てて余計なたれを飛ばし、急速冷  
凍して完成です。カツ類のメーカーとし  
て、自分たちのカツに合ったたれを作り  
たい、という思いから2種の酢・2種のしょう  
ゆ・2種の甘味(砂糖・みりん風調味料)  
を自家配合したたれを使用しています。



2 打ち粉・バター液・パン粉付け

人の目で見て皮が多すぎるものや割れているものがあれば取り除き、打  
ち粉をします。自社開発したバター液(カツの衣や、タネとパン粉を  
くっつける役割の液)を付けてから、オリジナルのパン粉を付けます。

◆今回の記事は、企業を訪問せずに作成しています。