

おすすめ！
コープの
商品

アーモンドがザクザク、香ばしい/ 伝統菓子が進化した おせんべいです！

「CO・OP 香ばしアーモンドの厚焼きせんべい」は、
たっぷりのアーモンドが入ってザクザクとした食感と
素材の香ばしさが楽しめるコープクオリティ商品。
南部地方の伝統菓子を洋風アレンジしたおせんべいです。



CO・OP香ばし
アーモンドの厚焼きせんべい
ができるまで

1 原料の計量・攪拌・生地成型

温度と鮮度が管理された原材料を、その日に使う分だけ計量し、①バターと砂糖②塩・重曹・アーモンドペースト③たまご・水④小麦粉・ベーキングパウダーの順に混ぜて生地を作ります。容器に移す際に生地のかたさを人の感覚で確認し、必要であれば微調整します。

アーモンドを
ぎっしり入れました！



株式会社小松製菓の皆さん。左から営業部・高峯博之さん、
商品開発課・小松益徳さん、製造課・新毛政樹さん



CO-OP
香ばしアーモンドの厚焼きせんべい

コープで人気の ナッツを使用

「CO・OP 香ばしアーモンドの厚焼きせんべい」は、ザクザクとした食感で、かむと口の中でもろく崩れて食べやすい洋風のおせんべい。コクのある国産バター風味、ローストしたアーモンドと小麦の香ばしさ、他の素材に隠れた塩が味に厚みを持たせています。

製造元は若手県二戸市で古くから伝統菓子の南部せんべいを製造する株式会社小松製菓。商品開発課・小松益徳さん、製造課・新毛政樹さん、営業部・高峯博之さんに話を聞

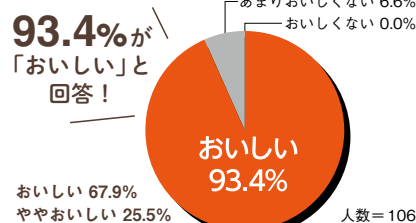
きました。
「この商品は、わが社で一番人気のおせんべいを超えるものを作ろう！」と、コープさんと一緒に作ったおせんべいです。若手県産の小麦粉と国産バターを使用しています。生地の配合は数種類から選び、トッピングは定番の落花生の代わりにコープさんで人気のナッツ、その中でも親しみがあるて食感が良く、生地との相性も良いアーモンドを使うことにしました。当初は、スライスアーモンドで考えていましたが、より良い食感を出したい！と試行錯誤し、クラッシュアーモンドを使うことにしました」と高峯さん。

コープクオリティとは

- 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
- ③100人規模の組合員モニターの
8割以上がおいしいと評価



この商品は2017年4月に実施した組合員テストで、93.4%の組合員の皆さんが「おいしい」と回答してくださいました。



寄せられた声

- ・バターの風味が感じられて、アーモンドもぎっしりとたくさん入っていて、食べごたえがあった。甘すぎず良かった。
- ・かたさがちょうどよくて食感が好き。ナッツがたくさん入っていて香ばしい味わい。
- ・見た目ほど、かたくなく、食べやすい。アーモンドの味がおいしい。



3 個包装・検査・ 外装包装・検品・ 梱包・出荷

機械で個包装にしてから1つずつ金属探知機で検査、5枚ずつに自動で分けて包装します。賞味期限が正しく印字されているか、問題なくまっすぐ包装されているかなどを人の目で確認します。検品が済んだら段ボールで梱包して保管し、出荷します。



2 アーモンド添着・ 焼成・放冷・ 外観検査

焼成直前にトッピングアーモンドをアーモンド添着装置で型に載せ、そこへ均等になるように生地を流し込みます。規定の時間焼き、焼き上がったら冷ましながらか、基準に合った形・焼き色に仕上がっているかを目視点検していきます。

生地のかたさは毎日調整

おせんべいのおいしさを決めるのは生地。生地のかたさは季節・気候によって変わるため、生地の様子を見ながら、温度・湿度に合わせて調節しています。「原材料を計量し、順に混ぜて生地が練り上がったら、ミキサーから容器に移すヘラで触った感覚で、あ、水をほしがっているなとか、ちょっと多いなとわかります。ちょうどよい水分量であることが大事で、焼き色や食感に影響します。必要であれば微調整をして、焼成温度も調整しながら焼いています」と小松さん。独自に作ったアーモンド添着装置で焼成機の型にアーモンドを載せてから、そこへ生地を流し込み、焼き上げて冷まします。焼成の担当者が完成したおせんべいを見に行き確認しながらその日の焼き加減を調整することもあります。

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP 香ばし
アーモンドの
厚焼きせんべい



宅配：12月1回に取り扱う予定です
店舗：一部店舗を除いて取り扱っています

◆この記事は、
現地を訪れずに作成しています。

「ここ二戸市は盆地で、夏は暑く焼成エリアは40度になることもあります。製造を担当する約150人で毎朝コミュニケーションを取り、体調管理もしながら『安全・安心・おいしい』を届け続けられるように、みんなで製造しています」と新毛さん。「伝統的な南部せんべいを食べたことがない世代の組合員の皆さんにも親しんでいただける商品になっていると思います。おせんべいとはいえ、バター・砂糖・たまごなどを使った洋風の生地ですから、コーヒー・紅茶はもちろん、ほのかな塩気もあるので、日本茶やジャスミンティーなどアジアのお茶にもよく合います！お好きな飲み物と楽しんでいただきたいです」と小松さんは最後に話してくれました。皆さんを笑顔にするお菓子のひとつ、おせんべい。日本の伝統菓子が進化を遂げています。ぜひ、お茶の時間に召し上がってください。