



トースターで少し加熱すると  
食べやすいかわらかさよー！

いつ食べても  
優しい味

# コープの定番 シューアイスです

ミルク感たっぷりのアイスを、  
香ばしく焼き上げたばかりのシュー皮で包みました。  
「CO・OP バニラシューアイス」を、  
あなたはどんなシーンで召し上がりたいですか？

## みんな違う“顔”

家でおいしい味のミルクアイス注入了し、冷凍しています。皆さんがご家庭で食べたときに、皮とアイスの溶けるスピードが同じになるように作っているんですよ」と山田さん。

片手で食べられ手も汚れず、小さなお子さんからご年配の方まで食べやすいのが魅力です。

## 焼きたてのシュー皮に

香ばしく焼き上げたシュー皮に  
コクのあるミルクアイスが入った  
「CO・OP バニラシューアイス」。  
発売から27年愛され続ける  
コープの定番アイスの一つです。

皆さんに知って  
いただくを大切に



右から、専務取締役 兼 営業部  
統括責任者の山田博さん、製造課  
責任者 佐々野景介さん。山田さ  
さんは、「働きやすい環境づくりと、  
フードロス問題にも取り組んでい  
く」と話していました

栄屋乳業株式会社は、1956  
年からアイスクリームを、1966  
年からシュークリームを製造して  
きました。2つのノウハウを生か  
して1995年に誕生したこの  
商品。矢作工場（愛知県岡崎市）  
を訪れ、専務取締役の山田博さん  
と、22年間製造に携わる佐々野  
景介さんに話を聞きました。

「焼きたての軽くふわとした食  
感のシュー皮に、ミルク感たっぷ

矢作工場では、毎日約200人  
が商品の製造に携わっています。  
製造過程で、ソフトクリーム状の  
アイスをシュー皮の上部から注入  
するため、皮の焼き上がり（膨らみ）  
加減でどうしても極端にアイスが  
飛び出してしまうことがあります。  
そういったものが出荷されないよ  
う厳しいチェックをしています。

「製造現場ではお客様の立場で考  
えることを第一に、『自分がお客  
さんだったら、と想像して検品し  
ましょう』ということと、どの工  
程でも『そこが最後の検品という  
つもりで見よう』と話しています」  
と佐々野さんは言います。

「機械の維持やメンテナンスも大  
変重要です。1人でシューアイス

# CO・OPバニラシューアイスができるまで



## 1 アイスを作り、シュー皮を焼く

原材料の乳製品や糖類を混ぜてばらつきがないように均一化し、殺菌してアイスミックスを作ります。そしてアイスクリームフリーザーでソフトクリーム状の半凍り状態にしてアイスクリーム充填機に送ります。同時にシュー生地を練り(写真A)、30mのオープンに絞り出して(写真B・C) 焼き上げます(写真D)。焼き上がったら冷却後シューパフ内部にアイスを充填します。



## 2 検品し、急速冷凍して再検品

焼き上がったシューパフの高さがなく、アイスがふれてしまう場合があります。それを検品で取り除いていきます(写真E)。その後、-30度の冷凍トンネルを通して急速冷凍し(写真F)、検品後(写真G)内袋に包装、さらに検品してから大袋に包装します。品質管理部が製造途中で配合ミスがないかを検査し、最後に菌や食味の検査をしてから出荷しています。

今回ご紹介した商品はこちら!

CO・OP バニラシューアイス

宅配：12個入りを8月4日に取り扱う予定です



店舗：8個入りを全店で取り扱っています



を完成させられるレベルまで、機械のエキスパートになるかと私は決めています。完成したものは人の目で見ますので、最後は人の力が大事です。ですがその前段階で、機械の小さな異変でも、できるだけ早く気付けるようにしています」と続けます。

製造するシュー皮の配合量はいつも同じですが、焼き上がりは一つとして同じ形ではありません。「みんな違う、顔」をしているんですよ。まるで人みたいですよ。その日の気温や湿度、たまごの質の季節変動によって膨らみ方が変わります。そこを見極めて、焼成温度を調節し、できるだけ均一になるように焼き上げています。ここが一番難しく、職人技が必要とされる面白いところでもあります」と佐々野さんは自信に満ちた笑顔で言いました。

「最近加入した組合員の皆さんには、まだシューアイスが存在をご存じない方も多いと思います。この商品を、たくさんの方が知っている商品にしていきたいです」と山田さんが話してくれました。

ご家族でにぎやかに、またご自身のちょっとした褒美に冷凍庫にストックするのにもぴったりの「CO・OPバニラシューアイス」。ぜひお召し上がりください。