

おすすめ!
コープの
商品

CO-OP
えびグラタン

レンジでチン!で手軽に
おいしいグラタンが味わえる



おいしさの秘密はホワイトソースにあり!

とろりなめらか
クリーミーなグラタン

風味豊かな生乳をベースにしたホワイトソースに3種のチーズをトッピング!なめらかさが自慢のグラタンが、電子レンジ調理で手軽に食べられます。

CO-OP えびグラタンが
できるまで

1 ホワイトソースを作る



茨城県産の生乳をタンク(写真A)に受け入れ、加熱・殺菌します。生乳に含まれる粒子を均一に細かくし、口当たりをなめらかにします。バターや小麦粉などを加えて鍋で混ぜ合わせ(B)、ホワイトソースを作ります。

みんなにちょうどいいサイズ

1個あたり200gで「小腹がすいたときに便利なサイズ」と人気の「CO・OP えびグラタン」。電子レンジで約5分、手軽に調理できるから忙しいときの食事にもぴったりです。製造するのは、グラタンやドリアなど冷凍食品の製造に特化した、株式会社明治の茨城工場(茨城県小美玉市)。工場長の徳山雅士とくやま まさしさんは、「安全・安心な商品を提供するため、原料の受け入れから製造、出荷まで厳しい衛生管理体制を敷いています」と話します。

以前はトースター調理が主流だった冷凍のグラタンですが、トレーをアルミからプラスチックに変更し電子レンジ調理にすることで、より調理が簡便に。同社もレンジ化を進め、「CO・OP えびグラタン」は2010年10月に誕生しました。

「塾に行く前のお子さんに食べさせるのにちょうどいい、という声もありました。空腹では勉強に集中できないけれど、おなかがいっぱいになっても困る。間食にちょうどいい量ですね」と話すのは、開発担当の種岡寛真たねおか ひろまことさん。営業担当の海沼栄孝うみぬま 栄孝さんも「小さなお子さんや高齢の方には1食としてちょうどいいサイズ。買い置きする人も多く、『いつも食べています』『常にストックしています』と言っていただけるのが一番うれしいですね」と話します。

4 トレー充填 じゅうてん

トレーに煮込んだソースを充填し（写真E）、えびと3種のチーズをトッピングします。



3 チーズ粉碎

北海道十勝の工場で作られたゴーダチーズ、パルメザンチーズ、チェダーチーズをそれぞれ粉碎機で細かくして（写真D）、よく混ぜ合わせます。



2 ペンネをゆでる

ソースがからみやすい口の広いペンネをゆでます（写真C）。ホワイトソースに加えて煮込み、なじませます。



5 冷却・包装・箱詰め・出荷

フリーザーで急速冷凍し（写真F）、X線検査機と金属探知機を通し、包装します（G）。箱詰めて出荷します。



今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP えびグラタン

宅配をご利用の方は
こちら

3個入(600g)



宅配:毎週取り扱っています

店舗をご利用の方は
こちら

2個入(400g)



店舗:全店で取り扱っています

手軽さと味のごこだわりが
詰まった自信作！



左から、株式会社明治 フローズン・食品事業部 種岡寛真さん、
茨城工場 工場長 徳山雅士さん、フローズン・食品事業部 海沼栄孝さん

味の決め手は、乳業会社ならではのノウハウを活かして丁寧に作るホワイトソース。「特になめらかなさにこだわっています。生乳を25・3%使用し均質化の工程を丁寧にすることで、口当たりの良さを実現しています。ミルクのコクがしっかりと感じられ、よくペンネにからみます。当社だから調達できる原材料と、当社ならではの製法です」と種岡さんは胸を張ります。チーズにもこだわり、北海道十勝産のゴーダチーズ、チェダーチーズ、パルメザンチーズをブレンドしてトッピングしています。

「作れば手間のかかるグラタンが、たった5分で食べられます。もっと多くの人たちに食べてもらいたいです」と話す海沼さんは、アレンジレシピとしてコロツケをすずめてくれました。「冷凍のまま4等分にして卵液にくぐらせ、パン粉をつけて揚げます。一から作るとタネの成形が大変ですが、これなら中身とろとろのクリーム風コロツケが簡単にできますよ」

種岡さんは「子どもからシニアまで、どなたでも楽しめる商品です。親は子どもやパートナーに食べさせ、自分も食べる。子どもが成長して親になったら同じように利用する。そんなふうに一食食べ続けてもらいたいです」と商品への想いを話してくれました。手軽さと絶妙なサイズ、そしてホワイトソースのなめらかなさを、ぜひ確かめてみてください。

なめらかなソースに自信あり