

芋けんぴのかけらが おいしく生まれ変わりました

表面ざくざく、中ほくほくの芋けんぴを、
口どけの良いチョコレートで包みました。
「かけら」を無駄なく使用した、
食品ロス削減につながる商品です。



芋けんぴ製造時の
かけらを
無駄なく使用



CO-OP ざくざくブロックチョコレート
(芋けんぴ入り)ができるまで

2 かくはん 攪拌・混合

芋けんぴのかけらを機械に投入（写真B）。少し碎きながら
攪拌機でチョコレートと混ぜ合わせます（C）。ここでも回
転する羽根が芋けんぴを碎きます。



1 テンパリング（温度調整）

原料のチョコレートをタンクに投入、熱を加えて溶かします（写真
A）。別の機械に移していったん冷まし、再び加熱。テンパリングと
いう工程で、艶のあるなめらかな口どけのチョコレートになります。



芋けんぴをたっぷり配合

楽しい食感が人気の「CO・OP ざくざくブロックチョコレート（芋けんぴ入り）」は、「CO・OP九州の芋けんぴ」などの製造時に出るかけらをチョコレートで固めたお菓子。かけらが廃棄されていることを知った生協職員の「もったいない！」という気持ちから、半年弱の開発期間を経て2024年11月に発売されました。創業120年を超えるお菓子メーカー・平塚製菓株式会社が、千葉県香取市で製造しています。

SDGsが広まり、廃棄される原料を活用したお菓子は増えています。が、製品化は簡単ではありません。「例えば傷があつて出荷できない果物を使う場合も、お菓子にするにはピューレにして糖度を調整したり、煮詰めてゼリーにしたりする必要があります。芋けんぴがスムーズに製品化できたのは、加工せずそのまま使えたから」と商品開発課の大川友也さんおおかわともやは説明します。「芋けんぴをたくさん入れた方がおいしいと思い、ギリギリの配合率を攻めました。チョコレートはビターやホワイトなども試しましたが、芋の風味と最も合うミルクタイプに決めました」

5 包装・箱詰め・出荷

重量計測と充填を自動で行う機械で、規定の量を袋に充填します（写真G）。賞味期限を印字し、重量などを検査してから箱に詰めて出荷します（H）。



4 冷却・離型・検品

冷却してしっかり固め、金属検出器を通してからチョコレートを型から外します。担当者が目視でチェックし、割れ・欠け・油浮きなどがある不良品を取り除きます（写真F）。



3 じゅうてん 充填・ならし

芋けんぴ入りのチョコレートを型に流し込みます。型から飛び出ている芋けんぴをヘラで折りながら（写真D）、表面をならして平らにします（E）。



今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP ざくざくブロックチョコレート（芋けんぴ入り）



宅配：
10月3回以降のいつでも注文で注文できます。

店舗：
一部店舗を除き取り扱っています。



これからも
高品質のお菓子を
作り続けたいです

左から平塚製菓株式会社
製造部 浪川勇祐さん、商品開発課 大川友也さん



チョコレートに適した
室温・湿度の工場で製造

製造工程で最も大事なものは、砂糖が
がっちりコーティングされた芋けんぴを、
すべての型に偏りなく、設定比率どおり
に入れること。「具材が大きいほど均一に
入れるのが難しい。芋けんぴは自分が関
わってきた中で最も大きく硬いです」と
話す製造部の浪川勇祐さんは、老舗なら
ではの豊富なノウハウを活かし、ミリ単
位の調整を繰り返して機械を設定。「芋
けんぴは食感が魅力なので、少しずつ砕
くことで一定の大きさを保ち、1個1個
にゴロっと入るようにしています」

2020年9月から稼働する香取工
場は、1年を通してチョコレートに最適
とされる室温25度以下、湿度60%以下
に保たれています。同じ製造ラインで違
う製品を作ることもあるため、機械も
毎回丁寧に清掃。「外せる部分は外して、
しっかりチョコレートをかき取ってから
洗っています。正直大変ですが、すべて
は皆さんに安心して食べていただくた
め」と浪川さんは力を込めます。

「チョコレートは奥の深い素材。特性を
考えて細部まで工夫して作っているの
で、芋けんぴとのベストバランスをお楽
しみください」

「ゴロっと入った芋けんぴの存在感とチョコ
レートのまろやかさ。おいしくて未来に
もつなげる商品を、ぜひお楽しみください。」