



「ほっこりする
小さな幸せ」

「一番だし」 昔ながら

にこだわる の家庭の味



ココラボとは…
パルコープ・よどがわ市民生協の組合員さんの
声をもとに独自基準で開発したブランドです。

やわらかな食感に、だしと卵のやさしい風味が
『**ココラボ** 鰹と昆布の一番だし 茶わんむし』は
『松茸』『かに』『ホタテ』と具材を増やしてきました。
などの声が寄せられ、さまざまな年代に愛される

ほっとする茶碗蒸し。パルコープ・よどがわ市民生協のオリジナル、
4種類。「一番だし」にこだわり、組合員の要望を形に定番の『海老』
『寒い日も体があったまる』『家族それぞれが好きな味を楽しめる』
人気シリーズです。

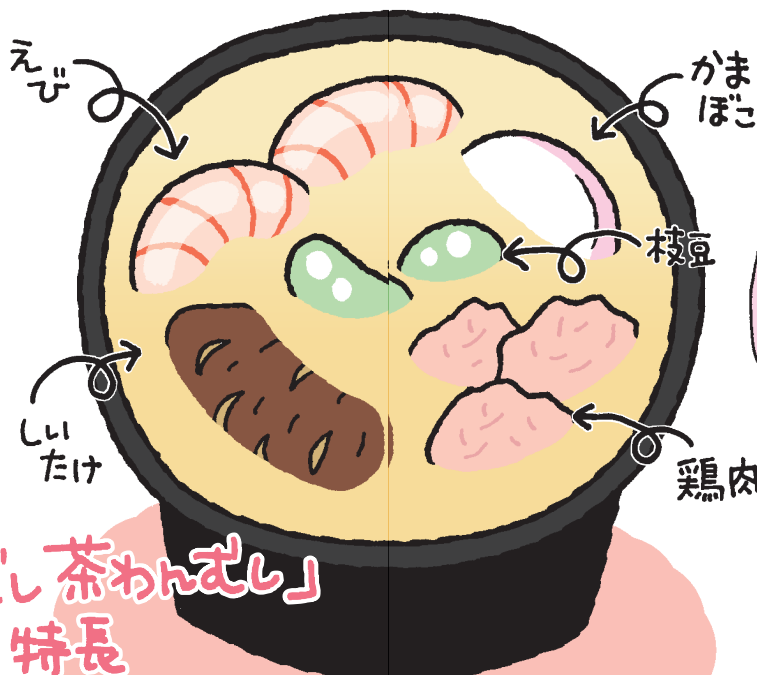
大阪の「だし文化」を継承する 創業50年を迎える太陽食品

昭和49年の創業から古き良き「だし文化」を守り続ける、太陽食品株式会社。
本社工場は大阪市平野区。かつお節や昆布などを炊き出す製法で「だし」に
こだわります。夏は、さっぱりと食べやすい「玉子とうふ」。冬場はだしの旨みを
活かした茶碗蒸しが主力商品です。「おいしかったね」と、小さな幸せを感じられる
ような商品を届けることを理念に掲げています。



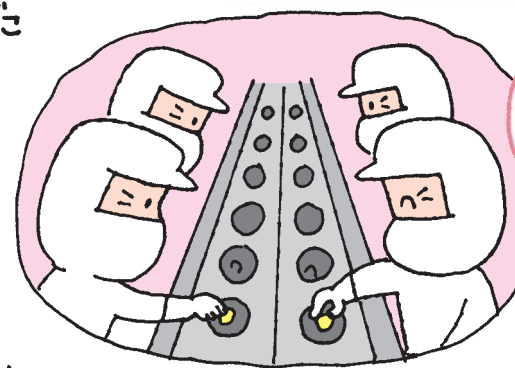
「鰹と昆布の一番だし茶わんむし」 シリーズの特長

- 昔ながらの製法にこだわり、利尻昆布、独自にブレンドした鰹節・さば節、しいたけの戻し汁を使用。
- しいたけの戻し汁は、「干しいたけ」を一晩かけてゆっくり水戻しをしています。
- 工場で煮だす「一番だし」のみを使っています。



海老茶わんむしの具材例

「茶わんむし」をつくる現場から



チームワークと
手作業で
具材をトッピング

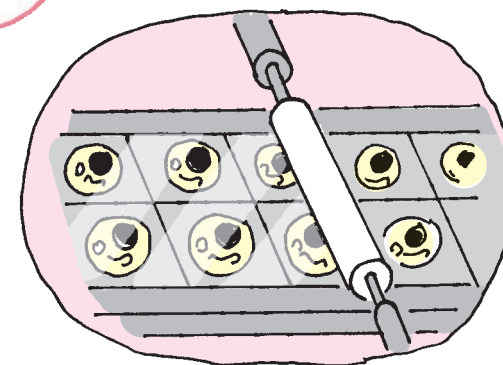
< 具材添加 >

5種類もの具材が入る、ココラボ茶わんむし。
「中身に間違いがないか」と、まずはみんなで
声かけ確認。



< 上蓋フィルムの強度を確認 >

スムーズに開けられるか。「湯せん」にしても強度は大丈夫かを
確認中



< 充填の工程 >

具材がすべて入ったら、
上蓋フィルムをかぶせてシール



茶碗蒸しアレンジ3選

野菜を摂りたい場合

●冷凍ブロッコリーまたはほうれん草50gを1～2分電子レンジで加熱して器に盛る。温めた茶碗蒸しを容器から出して上からかける。

タンパク質をプラスする場合

●豆腐100gを食べやすく切り、1分ほど電子レンジで加熱して器に盛る。温めた茶碗蒸しを容器から出して上からかける。お好みで、刻みネギや三つ葉を添える。

主食にする場合

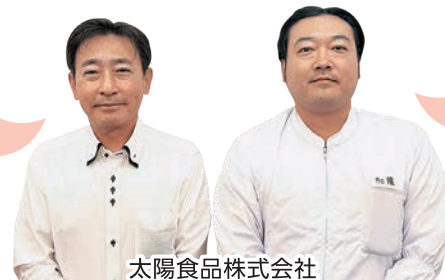
●小餅1～2個を電子レンジまたはトースターで加熱する。柔らかくなった餅を器に盛る。温めた茶碗蒸しを容器から出して上からかける。お好みで刻み海苔を添える。



2019年、
組合員さんの声
により、クリーム色の
容器から陶器のような
黒色に変更!

組合員さんのお声をカタチに 地元大阪からお届けします

「大阪ならではの出汁の効いた茶碗蒸しを作りませんか?」というお話から共同開発がスタート。先代から守り続けてきた「一番だし」をベースに、具材選びにこだわり選べる楽しさも届けたいです。



太陽食品株式会社
左・統括部長 菊川さん 右・製造部 主任 加藤さん

具材が変わることによって、生地の味も少しずつ違う茶碗蒸し。どの具材も自信作ですが、個人的には、ホタテの濃い味が好きです。手作り感たっぷりの茶わんむしをぜひ味わってください。