



ハチ東洋(株) 桔梗野工場

たまごのふわふわ CO・OP

試作100回越えのたまごスープは 八戸東洋株式会社の自信作です

1994年に発売された「co・opたまごスープ」を製造するのは、“マルちゃん”でおなじみ東洋水産グループの八戸東洋株式会社(青森県八戸市)。

発売にいたるまでは、東洋水産さんの研究室にいた担当者が八戸東洋さんに通って試作を重ねること100回以上。たまごとスープを合わせる時のタイミング、流し入れる速さ、その後の加熱時間などの調整を繰り返し、ようやくたまごのふんわり感が最後まで味わえるスープにたどり着きました。現在、その担当者が当社の社長となり、発売当初から変わらない風味を守り続けています。



東洋水産株式会社 伊藤宏文さん



● フードコーディネーターの おすすめレシピ ●

ほうれん草と 豆腐のスープ仕立て

材料 (2人分)

- 冷凍ほうれん草……100g
- 豆腐……150g
- 卵スープ……2袋
- 水……300ml
- 片栗粉……小さじ1/2
- 塩……少々

作り方

- 鍋に分量の水を沸かす。凍ったほうれん草を加え、塩を少々をふりかける。
- 豆腐を4等分に切り、①の鍋に入れる。
- 分量の片栗粉と水小さじ1(分量外)で水溶き片栗粉を作る。②が温まれば加え、全体に混ぜて煮立てる。
- 火を止めて卵スープを2袋を加えてひと混ぜする。

1994年発売から、今年でちょうど30周年。たまごスープ。チキンエキスとチキンブイヨンの魅力です。コープ商品60周年総選挙では、セラー。和・洋・中、どんな料理とも相性がいい。今回はそのおいしさの秘密に迫ります。

発売から30年守り続ける 「co・opたまごスープ」のこだわり

- 1 近郊の契約養鶏場で採卵された新鮮なたまごを中心に使用**
たまごの新鮮さにこだわり、検査基準を満たしたもののだけを使っています。
- 2 飽きのこないスープを追求**
あっさりしたチキンブイヨンに、コクのあるチキンエキスをブレンド。まろやかで深みのある味わいに。さらに、わかめ・ねぎ・カニ風味かまぼこを彩りよくプラスしました。
- 3 「ふわふわのかき玉」のための製造ライン**
かき玉を理想的に仕上げるため、製造工程もひと工夫。八戸東洋では、独自の製造ラインを設けています。

co・opたまごスープができるまで

フリーズドライで新鮮な素材の味、香り、食感をそのままに。家庭で作るできたてのたまごスープを再現するために、八戸東洋では製造工程にもこだわり、2日半かけて作っています。



1 スープ加熱
はじめに、ニーダーとよばれる大きな釜でスープを作り、加熱します。

感が口に広がる たまごスープ



お湯を注ぐだけで、器のなかにたまごが広がる「co・opうま味を生かしたやさしいスープにふわふわのかき玉が全国の組合員から“人気ナンバー1”にも選ばれたロングよく、「何回飲んでも飽きのこない味」として愛され続けて



フリーズドライだからこその 利点

フリーズドライは別名「凍結乾燥」と呼ばれ、凍結した上で乾燥させた食品です。低温下で乾燥させる製法は、食品組織が破壊されにくい特徴があります。その利点から、素材そのままの味や香り、食感、栄養成分を保つことができます。日常から非常食まで幅広く活用できるので、保存食として常備もおすすめです。

こんな利用方法も!

「簡単たまごがゆ」

レトルトの「co・op白がゆ」に「co・opたまごスープ」を入れ、よく混ぜるだけ!
非常食だけでなく、食欲不振の時にもおすすめです!



おいしい・簡単・便利・長持ち・手軽にできる! 常備食としておすすめで〜す!

できたスープと具材をトレーに充填。



冷凍庫にて超低温で急速冷凍し、一晩かけて凍らせます。

冷凍したまま真空乾燥庫に入れ、丸一日かけて乾燥させます。



製品1食ごとに重量チェックと異物検査を行い、その後ロットごとに水分・細菌・包材・官能検査を行います。

自動包装机で包装された製品を、1品ごとに丁寧に確認しながら箱詰めします。

