

# 一粒一粒の食感を残しつつ、



# ふくら炊き上げた



冷凍食品は、いそがしい毎日の強い味方。ちょっと小腹がすいた時、1個ずつ温めてすぐに食べられる『焼きおにぎり』はとても便利です。『CO・OP 焼きおにぎり10個入』は、今年で発売25周年のロングセラー。食べやすい小ぶりサイズで濃すぎない味加減が人気の秘密。子どもから高齢者まで幅広い層に親しまれるCO・OP商品です。株式会社ニッスイの<sup>むぎたに</sup>麦谷雅史さんにお話をうかがいました。

## 「冷凍焼きおにぎり」のジャンルを開拓した株式会社ニッスイ

創業の1911年から新鮮な水産物をお届けしてきた株式会社ニッスイ。漁業にはじまり、水産の枠をこえた“食”の可能性を追求します。漁獲後、船内で凍結する技術に端を発して水産食品だけでなく、1989年に業界初で冷凍の焼きおにぎりを発売。ニッスイは水産、食品、ファインケミカルを軸に、健やかな生活とサステナブルな未来をめざします。



ニッスイ八王子総合工場で製造

組合員さんの声を反映した

1999年誕生

### 「CO・OP 焼きおにぎり」の特徴

- 1 国産の「あきたこまち」を使用。お米の粒がしっかりと残り、冷めてもおいしく弾力のある品種を選んでいきます。
- 2 中はあっさりかつお風味、表面は香ばしいしょうゆ味に焼き上げました。「塩味が強い」という声から、子どもから高齢者のみなさんにも安心して食べてもらえるように、2017年より**旨みとだし感をアップ。塩分を抑えて**生まれ変わりました。
- 3 大きさは1個48gの食べやすい小ぶりサイズ。誰にでも食べやすく、個数調整ができるようになっています。



かつおだしのうま味が効いた香ばしいしょうゆがたまらない！

レンチンでほっこり／



フードコーディネーターの  
おすすめレシピ

### 焼きおにぎりリゾット

電子レンジですぐ出来る！  
めちゃうまりゾット♪

#### 材料（1人前）

- 焼きおにぎり……………2個
- 牛乳……………50ml
- とろけるチーズ……………30g
- 黒コショウ……………少々

#### 作り方

- 1 耐熱容器に焼きおにぎりを入れ、電子レンジ600W 1分加熱する。
- 2 牛乳ととろけるチーズを入れ、再度電子レンジ600W 2分加熱する。
- 3 崩しながら混ぜ、仕上げに黒コショウを加える。

#### <メモ>

- 500Wの場合、加熱時間を少し長めに様子を見て下さい。電子レンジにより、加熱時間が異なります。
- たらこや明太子を仕上げに加えたり、②でベーコンと一緒に加熱してカルボナーラ風など、お好きな具材を混ぜて、味変をお楽しみください♪

＼国産のあきたこまち100%／

## 焼おにぎり



ふくらとした食感＆こんがりと香ばしい焼き上がりには理由が!!

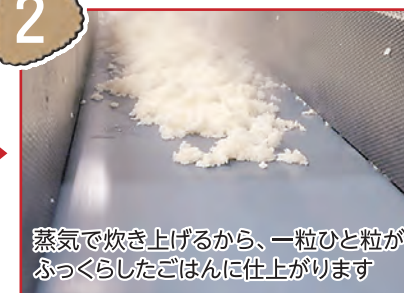
「CO・OP 焼きおにぎり」ができるまで

1



蒸気でスチームして  
お米を炊きます

2



蒸気で炊き上げるから、一粒ひと粒が  
ふくらしたごはん仕上がり

『かつおの和風だし』の  
シャワーであっさり味つけ

3



抜き型で三角に。  
素焼きしてから…

4



しょうゆを吹き付け

5



味付け後に「二度焼き」する  
ことで香ばしさアップ

6



急速冷凍

25周年に感謝を。

これからも、冷蔵庫にあったらうれしい  
『CO・OP 焼きおにぎり』の魅力を伝えたい

冷凍食品は手間を省くためにあります。ゆっくり休みたい時や献立に迷った時、小腹が空いた時など冷蔵庫にいつもの「焼きおにぎり」があれば助かります。

“自宅で居酒屋気分”をイメージして生まれた焼きおにぎりですが、組合員さんからの声はさまざま、シンプルだからこそのいろんな使い方があるのだと教えてもらっています。そのままでもアレンジしてもおいしい「CO・OP 焼きおにぎり」をこれからもどんどん活用してください。

株式会社ニッスイ 麦谷 雅史さん

