

体があつたまるから、
寒い日にぴったり!



卵1個で

いつもの食卓に、ちょっとしたごちそうを。高級スープ』は、ニチレイフーズのロングセラーです。てはもちろん、ごはんや麺類を入れて一品料理に。今回はそのこだわりをご紹介します。

おい/ふかひれスープ

食材を気軽に楽しめる『CO・OP ふかひれ鶏がらスープの濃厚な味わいで、スープとし中華あんかけなど、アレンジが楽しめます。



シャントンを
ていねいに煮込んだ上湯※を使い、
味わい深く仕上げました。
※中国語で上等なスープのこと

くらしに笑顔。価値を創造し、世界で信頼される 食品企業をめざすニチレイフーズ

1945年創立、冷凍食品のパイオニアである株式会社ニチレイフーズ。戦後の学校給食向け冷凍食品事業を皮切りに、1964年東京五輪選手村へ冷凍食材を提供しました。1957年スタートの山形工場は、カレーや中華スープなど常温商品が主力ですが、冷凍ラインを導入し個食にこだわった開発商品にも力を入れています。



「ていねいに大切に、東北魂で
ねっぐ(熱く一生懸命)」を掲げる
ニチレイフーズ 山形工場



CO・OP ふかひれスープの特長

- とき卵を加えるだけで、本格的な中華スープが作れます。ふかひれ・たけのこ・しいたけ・きくらげ入り。
- 丁寧に煮込んだ上湯(シャントン)を使用。マイルドで上品な味わい。
- しっかりとした味わいのため、具材を足しても薄くならず、調理のアレンジが楽しめます。

どうして
『ふかひれ』は
高級食材と
言われるの?

『ふかひれ』はサメのヒレを加工した食材ですが、サメ本体から得られるヒレの量はわずか、およそ0.5%～1.0%と言われています。そのヒレから、皮や肉、軟骨を取り除くなど、手間のかかる手作業で加工します。たくさんの工程と時間を要するため、必然的に量は少なくなります。



自社ブイオンにこだわる “上湯ならではのおいしさ”を 味わってください!

私たちが提供するふかひれスープの味は、30年近くほとんど変わっていません。味の決め手となる原料(自社ブイオン)へのこだわりが変わらないからです。

今は営業を担当していますが、新人研修では山形工場に1年間、ものづくりと向き合いました。毎日、何万食と作っているのですが、そこで一人ぶんの料理をつくるのと同じ思いでそれぞれが取り組んでいることに気づきました。ふかひれの選別作業やていねいなアクとりは厨房とまったく変わらず、料理の基本に忠実です。惜しみなく手間と愛情をかけることが、おいしさにつながっているのだと思います。

株式会社ニチレイフーズ
辻谷 祐也さん



組合員の声

困った時は、このスープが重宝します。おいしくて体があたまから常にストックしています。

冷蔵庫の残り野菜をたっぷり、わが家は卵無しで木綿豆腐を入れています。

酢を入れて酸辣湯(サンラータン)風にしたり、生協の冷凍コンや冷凍むぎ枝豆といったけを加えて具たくさんスープに。飽きのこない味がお気に入りです。

スープのこだわりは、 味の決め手となる『ブイオン』。



ニチレイのブイオンは、自社の工場、素材選びからこだわり、いちからていねいに作っています。



鶏がらと玉ねぎ・セロリ・人参などの香味野菜からじっくり抽出するブイオンは、その工程やかける時間もプロの料理人と変わりません。アクも人の手でていねいに取り除きます。



フカヒレは少量ずつ広げ、黒い点や異物がないか人の目で確認。黙々と根気のいる作業が欠かせません。

●フードコーディネーターの
おすすめレシピ



炊飯器で超簡単! 中華おこわ

味付けは
ふかひれスープの
素だけ!

材料 (3～4人前)

- もち米……………3合
- ふかひれスープの素……………1袋
- 鶏肉……………1/2枚
- にんじん……………1/2本

作り方

- 1 材料を切る。にんじんは短冊切り、鶏肉は皮を取り除き約1cm角に切る。
- 2 もち米を洗い、水を切り、炊飯器の内釜に入れる。
- 3 2にふかひれスープの素を入れ、炊きおこわの3合の線の所まで水を入れて混ぜる。
- 4 3に1のにんじんと鶏肉を加え、普通に炊飯し、炊き上がった後混ぜる。

- 水の量は、ふかひれスープの素と合わせた量になります。
- うるち米を使う場合、水加減は普通の3合の線に合わせてください。
- 鶏肉の代わりに豚肉でもOK! ごぼうや筍を加えると、更においしくなります。