

工場に描かれた
看板商品に見覚えが！

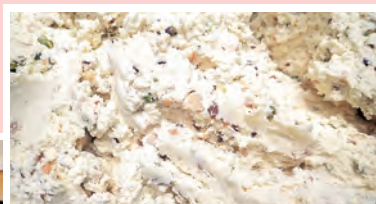


北区

東京

クッキー・ビスケット一筋の専門メーカー 『ミスターイトウ』でおなじみのイトウ製菓

1952年創業。東京・足立区のパン屋から始まったイトウ製菓株式会社は、クッキー・ビスケット専門メーカーです。まだクッキーが高価だった1957年、日本で初めて『ワイヤーカット機』※による量産化に成功し、そのおいしさを家庭に広めました。生協とは1975年からの付き合い。『どうぶつビスケット』などのロングセラーも手がけています。『変わりゆく時代に変わらない笑顔と思い出を』理念に、末永く愛される商品づくりをめざします。



※やわらかな生地を押し出し、
ピアノ線のようなワイヤーで
切る製法をいち早く採用！

知ればもっと

ひと息つきたい時、とっておきのお菓子があれば、
今回、紹介するのは、『おいしさ』と『品質』にこだ
イトウ製菓株式会社が手がける、『ハイシャレル』

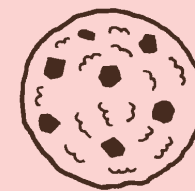
『変わりゆく時代に 変わらない笑顔と思い出を』

ミスターイトウのお菓子を通じて、人々の人生のワン
シーンで思わず笑顔になる、楽しい思い出作りになる、
そんなきっかけになるような商品をめざしています。

そのため、日々いき活きと働き、豊かな自然の恵みで
ある良質で鮮度のある小麦粉・鶏卵・砂糖・バターなど
を使い、真心を込めて手をかけ、クッキー・ビスケット
という新しい命あるものとして、多くの人へ製造からフ
レッシュな状態でお届けしたいと、創業以来の変わら
ない思いを、社員一同で商品づくりからお届けまでを
大切にしています。

好きになるおいしさの秘密

心までほどこけていきますよね♪
わたたCO・OPクオリティの自信作。
『3種のナッツが入った塩バターサブレ』です。



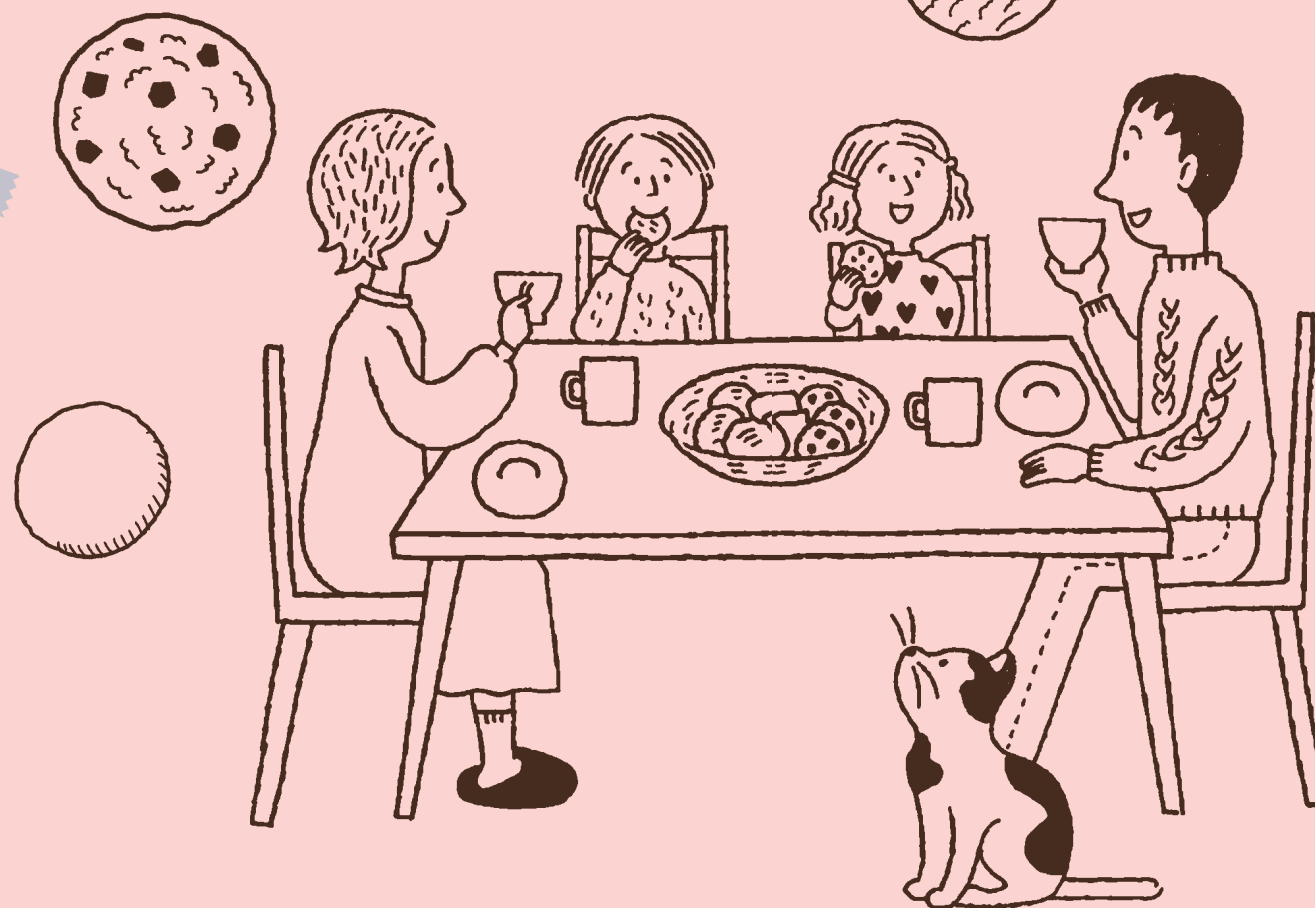
「おいしい」を追求したプレミアムブランド「コープクオリティ」とは？

『おいしいものを食べたいとき、選んで間違いの
ないおいしさ』をめざしました。食べた人の笑顔
が広がる、大好評のシリーズです。



2025年で
10周年

- ① おいしさの理由が明らか**
原料や製造方法など、こだわりのポイントが明確
- ② 他の商品との違いが明確**
組合員が「競合品よりおいしい」「買いたい」と感じられる商品づく
りを追求
- ③ 組合員モニターの8割以上が「おいしい」と評価**
100人規模の組合員モニターテストを実施し、8割以上が「おいし
い」と評価した商品のみ



CO・OP ハイシャレル

1996年の発売以来、進化を続けてきたハイシャレル。
やや薄めのサクッとした食感のラングドシャククッキーに
カリフォルニア産アーモンドをのせて焼き上げ、チョコレ
ートで包みました。「手が汚れる」という声に応え、個包
装へリニューアルしました♪



CO・OP 3種のナッツが入った塩バターサブレ

アーモンド、マカダミアナッツ、ピスタチオの3種ナッツを
サクッほろ食感の生地に入れたサブレ。日本生協連に寄せ
られる、年間およそ10万件の声の中から『ナッツ』『さくほ
ろ食感』をヒントに生まれました。

組合員さんの「おいしい！」と笑顔が原動力です！

私たちはクッキーとビスケットの専門メーカー
です。だからこそ、おいしさと鮮度にもこだわ
ります。発注に合わせて少量多品種生産を行い、
常に新鮮なクッキーをお届けしています。
ホッとひと息つく時間、お菓子を
きっかけに笑顔の輪が広がれば
うれしいです。

イトウ製菓株式会社
渡辺 浩之さん



● 表紙のレシピ ●



バレンタインに！ 簡単チョコクランチ

材料は2つ！
ザクッと食感が
おいしい
チョコクランチです

材料（約2人分）

- 板チョコ……2枚（100g）
- コーンフレーク（プレーン）……50g

作り方

- 1 コーンフレークを粗く砕く。
- 2 チョコレートを細かく刻んでボウルに入れ、湯せんにか
けて溶かす。
- 3 2に砕いた1を入れ、混ぜ合わせる。
- 4 クッキングシートを敷いておいたバットに流し入れ、均等
に広げ、冷やし固める。
- 5 固まったら、好きな大きさに切り分ける。

- （メモ）
- スライスアーモンドなど、ナッツ類を加えてもおいしいです。
 - チョコはブラック・ミルク・ホワイトなど好みの物で。ホワイト
を使ってホワイトデーにもおすすめです！
 - コーンフレークの他、好みのシリアルを使えば、いろいろ楽
しめます。