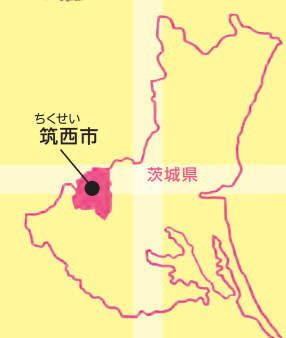


「温めなくていいの？」

その一言が「CO・OP」リニューアルのきっかけでした。 「テリヤキミートボール」進化の秘密



毎日のお弁当に一。1988年の発売以来、愛され続ける『CO・OPテリヤキミートボール』。30年以上も『いつもの味』が選ばれ続けているのには、理由があります。製造を担っているのは、日本ハム食品株式会社。おいしさの裏にある『冷めてもふっくら』の技術、安全への徹底したこだわりを迫ります。

発売から38年。『CO・OPテリヤキミートボール』進化の記録

レトルトタイプのハンバーグが登場したのは1970年代。生協では80年半ばよりレトルトハンバーグ、その後さまざまな種類が商品化し、その中の1つとしてミートボールが誕生しました。変わらない味を守りつつ、組合員さんの声に応じて進化しています。



1988年 誕生当時、「テリヤキ味」の採用は画期的

当時はケチャップやデミグラス味が主流でしたが、米国でのテリヤキブームの『逆輸入』が開発のヒントに。いち早く『しょうゆベースのテリヤキ味』を採用しました。

2011年 カルシウム追加

育ち盛りの子どもの応援するため、カルシウムを新たに配合しました。

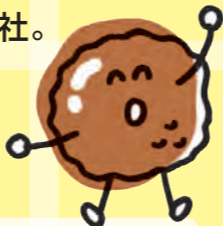
2018年 温めずにそのままお弁当へ

「忙しい朝、湯煎して冷ますのが大変」という声に応え、『温めなくてもそのまま食べられる』仕様へリニューアル。

安全の秘密 袋に詰めた後に加熱殺菌することで、保存料を使わずに菌を抑制しています。

2019年 袋のままレンジOK

袋に切れ目を入れることで、従来の開封して皿に移すことをせずに、『袋のまま電子レンジ調理』が可能になりました。



工場は変わっても、この『醤油』だけは変えられません！

日本の醤油は地域ごとの個性があります。「製造する工場を長崎から茨城へ移管した時、最大のピンチは『醤油』でした。現地（茨城）の醤油では、30年以上愛されてきたあの独特の『テリ』と『コク』が、どうしても出せなかった」。そう語る、同社の関東プラント・商品開発課のメンバーが選んだ道は、効率度外視で長崎の本醸造醤油を茨城まで取り寄せることでした。たった1回の試作で「これではダメだ」と判断した開発チームの決断が、組合員さんの愛する「いつもの味」を守り続けています。



見て♪見て♪このテリ!!



ふっくらやわらか味しみしみ〜♪
袋からそのまま使えます！
ぜひ!!

鶏肉だけだと、どうしても冷めると硬くなりがち…。そこで私たちは牛と豚をプラスしています。この3種の『お肉の黄金比』が、お弁当の時間になってもふっくら柔らかい食感の秘密です♪
また、製造過程で袋に詰めた後、煮込むように加熱殺菌しているの、温めなくても大丈夫ですよ!忙しい朝は、レンジを使わずそのままお弁当に入れてくださいね♪
サラダやパスタに使うのもおすすめです!
これからも組合員さんの声を形に、改良を重ねていきたいと思います!
開発担当 山本 愛鈴さん



●フードコーディネーターの
おすすめレシピ



電子レンジで簡単！ 和風ドリア

チーズがあれば、
すぐできる!

- 材料** (1人分)
- ごはん……………150g
 - テリヤキミートボール……1袋
 - とろけるチーズ……………適量

- 作り方**
- 1 テリヤキミートボールを袋に入ったまま、封を切らずに塊がなくなるまで手で潰します。
 - 2 グラタン皿などの耐熱皿に、ごはんを入れ、その上に1のテリヤキミートボールを入れ平らに均します。
 - 3 とろけるチーズを適量のせ、ラップをせずに600Wで約2分加熱してできあがり。

- 電子レンジにより加熱時間は異なります。チーズのとろける感じをみながら加熱時間を調節してください。
- チーズをのせる前に、ブロッコリーなどの野菜を加えてもおいしいです。

「CO・OPテリヤキミートボール」ができるまで



1 混ぜて丸めて…
原料を配合して練り合わせた肉をミートボール状に成形。



2 揚げで…
植物油で表面はカラッと、中のお肉はやわらかく揚げる。



3 チェックして…
検品作業をていねいに行い、焦げたもの・形の悪いものは取り除く。



4 袋に詰め…
1パックに入れ、ソースを充填し、真空包装。



5 高温で加熱して完成
高温加熱でじっくり加熱殺菌。ソースの味をミートボールにしみこませます。