



気づけばみんな手が伸びる! 「CO・OPフィッシュ&ナッツ」



子どもから大人まで、気づけばみんな手が伸びるおやつ。絶妙に組み合わせた『CO・OP フィッシュ&ナッツ』は、員さんから長年のリピーターまで、世代を超えて支持され続「食べだすと止まらない!」と愛される理由を、ナッツのプロ

日本のナッツ文化をつくってきたパイオニア 東洋ナッツ食品株式会社

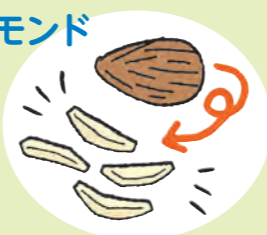
『いつでも、どこにも、だれにでも』というビジョンを掲げ、1959年に兵庫県神戸市で創業した日本初のナッツ専門メーカーです。創業者が日本で初めて『世界の木の実』の商品化に挑み、1964年の東京オリンピックなどを機にナッツのおいしさを広め、日本のナッツ文化をつくってきました。同社の強みは、それぞれの素材の味を最大限に引き出す多彩なロースト技術。世界各地の生産者との信頼関係のもと、多種多様なナッツを厳選・加工しています。『CO・OP フィッシュ&ナッツ』は、そんなナッツのプロが持つパイオニア精神を受け継いだ、信頼の味わいです。



CO・OPフィッシュ&ナッツ

1 あえて小魚に合わせた形のアーモンド

アーモンドは丸ごとではなく、小魚と同じ3~4cmになるよう縦に細かくカット(スリーバード)したものを使用しています。サイズをそろえることで口の中でのくなじみ、子どもでも食べやすい食感に仕上げました。



2 苦みを出さない『かえり』サイズ

小魚は、瀬戸内海などで獲れる3~4cmの『かえり』と呼ばれる小さなサイズを厳選しています。大きくなると、内臓の苦みや生臭さが出てしまうため、おいしさと風味を保てるサイズにこだわりました。



大羽(オオバ) 8cm以上

かえり 3~4cm

パリパリ・カリカリ/止まらないおいしさ 愛され続ける40年のヒミツ

国産小魚に、香ばしいピーナッツとカットアーモンドを今年で発売40周年を迎えます。初めて手に取った組合せ、近年さらに人気が高まっているヒット商品。である製造現場から紐解きます。



CO・OP フィッシュ&ナッツ (Ca, Mg) 20袋入り

小袋のため食べきりやすく、お弁当にそえるなど外出先でのおやつにもぴったり♪

東洋ナッツ食品株式会社の堀江良和さんに聞きました



Q 発売40周年のロングセラー。この組み合わせはどのように生まれたのですか?

A 『CO・OP フィッシュ&ナッツ』が誕生する少し前の1985年にナッツと小魚を組み合わせた自社商品『さかなっつハイ!』を発売しており、これが組み合わせの先駆けとなりました。



Q パリパリ感や鮮度を保つための工夫は?

A 発売当初から、鮮度を守るため当時としては珍しい『個包装』を採用しています。さらに袋には窒素ガスを充填し、小魚には湿気防止のため『トレハロース』を配合。また、『ビタミンD』を添加するなどの工夫を凝らしています。過去に『袋が開けにくい』というお声をいただいた際は、材質を見直し改善しました。

3つのこだわり

3 『7回選別』と素材ごとの個別加工

海で獲れる小魚には異物が混入しやすいため、加工業者と自社工場を合わせた計7回の選別工程(目視・風力・色彩選別など)で取り除いています。アーモンドとピーナッツも個別にローストし、素材ごとに最適な加工を施してから3種ミックス。



国内の海で『かえり漁獲』し味付け乾燥後、製品になるまで7回の選別を重ねます



ご存知ですか?

『小魚×ナッツ』の元祖はこのキャラクター!

東洋ナッツ食品が40年以上前に発売した『さかなっつハイ!』のオリジナルキャラクター『さかなっつくん』。昭和レトロなデザインは今も愛され、生協のパッケージのイラストにも通じる親近感があります。この元祖が育む精神が、今もおいしさを支えています。



さかなっつくん

カルシウムたっぷり♪

フィッシュ&ナッツを食べてみてね♪

●フードコーディネーターの
おすすめレシピ



フィッシュ&ナッツの 食べるドレッシング

材料 作りやすい量
(約3~4人前)

材料全部を混ぜるだけ!

- フィッシュ&ナッツ……2袋
- 酢……大さじ1
- はちみつ……大さじ1
- うすくち醤油……大さじ1
- 粒マスタード……小さじ1
- オリーブオイル……大さじ2

作り方

- 1 フィッシュ&ナッツを封を切らず、袋に入ったまま麺棒等を使って粗く砕く。
- 2 ボウルに全ての材料を入れ、混ぜる。
- 3 お好みの野菜にたっぷりかけて、お召し上がりください。

- △ ●フィッシュ&ナッツの量はお好みで増やしてもOKです。
- ▽ ●保存瓶で一週間程度保存できます。(要冷蔵)