

おすすめ！
コープの
商品

長崎風ちゃんぽん

野菜を鉄鍋で炒めています！

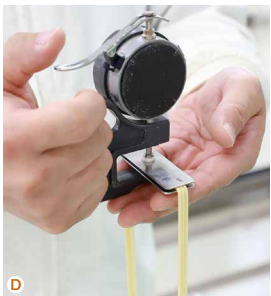


できたての
ちゃんぽんの味を
ご家庭で味わってほしい！

ぶりっとした麺、中華料理屋さんで炒めたような野菜の香ばしさ、ずっと変わらないスープの味……進化を続けた「CO・OP長崎風ちゃんぽん」は、おいしさの理由が詰まった商品です。



左から株式会社キンレイ 生産本部 大阪工場長 野村 修さん、営業本部 営業部長 澤田 卓士さん



今回ご紹介する
商品はこちら！

長崎風ちゃんぽん



宅配：2食入を1月3回に取り扱う予定です



「料理を冷凍」の発想

コクのあるスープ、シャキッと色よく炒め上げた香ばしい野菜、ぶりっとしたなめらかな食感の麺、一度食べたらまた食べたくなる「CO・OP長崎風ちゃんぽん」。ゆでたての食感と具材のシャキシャキ感を楽しめる人気の冷凍麺です。麺・具材・スープどれをとっても、おいしさの理由が詰まっています。約30年前に誕生したこの商品

2017年に大幅リニューアルし、進化を遂げました。株式会社キンレイ・大阪工場（大阪府岸和田市）の工場長・野村修さんと、営業本部・澤田卓士さんに話を聞きました。「私たちは、料理を冷凍しよう」という発想で、本当においしいちゃんぽんを作りたい」と商品を開発してきました。エビ、イカ、きぬぎさ、かまぼこ、炒め野菜と、具材はたっぷり11種類。お鍋ひとつでお湯を沸かしてから2、3分で完成します」と澤田さん。

具材のおいしさを引き出す秘訣は、何といても大きな鉄鍋。「野菜を炒める鉄鍋は、火力が従来の2倍、底がフラットで炒める面積が1.5倍になりました。熱も均一に伝わり炒めムラもなく、中華料理屋さんで炒めたような香ばしさです」と澤田さん。

と野村さんが話を続けます。

ちゃんぽんらしさを
突きつめた

1人の昼食に召し上がる方がもと多かつたこの商品ですが、家族で夕食に利用する組合員の皆さんも増えてきました。

「家事育児に追われる毎日で、お昼ごはんは大変助かっています」「野菜もたっぷり入っていて子どもたちも残さず食べてくれて助かります」「子どもの頃食べていた家のちゃんぽんをまた食べたい」と思っていたらこの商品でした。など、うれい声がたくさん届いています」と澤田さん。「ちゃんぽんらしさを追求し続け、突きつめた形がこの商品です。製造現場では、自分たちで作っている商品を食べてもらって、私たちがおいしいものを作っているんだ」という自覚を持って、今後も商品を作っていきたいです」と野村さんは話してくれました。「CO・OPの冷凍麺といえは、長崎風ちゃんぽんだけ」ともつとこの商品に成長させるのが目標。これからもCO・OPさんと一緒にいい商品を作っていきたいです」と澤田さんが続けました。皆さんはどんなシーンで召し上がりたいのでしょうか。具材・麺・スープが三位一体の「CO・OP長崎風ちゃんぽん」、ぜひお手に取ってみてください。

長崎風ちゃんぽんおいしさの6つの鍵

- 1 具材 特注品の鉄鍋で、すべての具材をシャキッと色よく炒められるように、厚みのあるキャベツの下部にんにじん、きくらげ、たまねぎ、キャベツの上部、もやし……と炒める順番・時間・温度が細かく決められています（写真A・B）。中華料理屋さんで炒めたような香ばしさの炒め野菜の完成。
- 2 麺 3種類をブレンドした小麦粉、水、塩のみのシンプルな配合の麺。生地を水分を均一化し、コン・透明感・なめらかさを出す一層目の熟成、ちぎれにくさ・さらなるコン・透明感を出す二度目の種熟成（写真C）と、二段階の熟成工程があります。規定の長さ大きにカットできているかチェックし、D、1食分ずつゆでて冷水で冷やせば、ぶりっとした麺の完成です。
- 3 スープ スープの味は約30年ほどと変わっていません。鶏・豚をベースにした白湯スープに魚介エキス、しょうゆなどを加えています。「ちゃんぽん」といえばこの味だね」と組合員の皆さんに愛され続けるシンプルなお味です。
- 4 盛り付け ゆでたての麺の上に盛り付けるトッピングは、置く位置も決まっています。一つずつ丁寧かつ確実にのせています（写真F）。具材の抜け漏れをチェックする担当者もいて、万が一の足りない具材があれば足していきます。最後に炒めた野菜をのせて（E）、規定の重量になったりしているかをチェックします。
- 5 急速冷凍 麺がのびる前に、トレイのまま急速冷凍（写真G）。ゆでたての麺の食感や具材の新鮮なおいしさを保っています。冷凍されたらトレイからはがして、内袋に入れ、包装の状態と具材をふたたび目視でチェックします。小袋のスープをセツトし外袋に入れ箱詰めします（H-I）。さらに冷凍庫でしっかりと保管します。
- 6 検査等の検査 商品は、製造日ごとに検査しています。検査担当者は、検査能力保持のため定期的に試験を受けています。大腸菌数などを調べる衛生検査や、味・食感・見た目などを前回作った商品と比べる官能検査を実施。製造過程では、野菜を炒めた後の品温検査、数回の金属検査、X線検査、重量検査、目視の検査を行っています。