

4 トレー充填

トレーに煮込んだソースを充填し（写真E）、えびと3種のチーズをトッピングします。



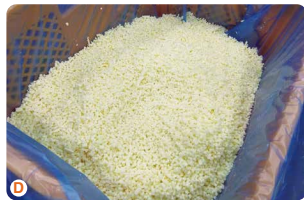
5 冷却・包装・箱詰め・出荷

フリーザーで急速冷凍し（写真F）、X線検査機と金属探知機を通し、包装します（G）。箱詰めして出荷します。



3 チーズ粉碎

北海道十勝の工場で作られたゴーダチーズ、パルメザンチーズ、チェダーチーズをそれぞれ粉碎機で細かくして（写真D）、よく混ぜ合わせます。



2 ペンネをゆでる

ソースがからみやすい口の広いペンネをゆでます（写真C）。ホワイトソースに加えて煮込み、なじませます。



手軽さと味のこだわりが詰まった自信作！



左から、株式会社明治 フローズン・食品事業部 種岡寛真さん、茨城工場 工場長 徳山雅士さん、フローズン・食品事業部 海沼栄孝さん

今回ご紹介した商品はこちら！



味の決め手は、乳業会社ならではのノウハウを活かして丁寧に作るホワイトソース。「特になめらかなさ」にこだわっています。生乳を25.3%使用し均質化の工程を丁寧に行うことで、口当たりの良さを実現しています。ミルクのコクがしっかりと感じられ、よくペンネにからみます。当社だから調達できる原材料と、当社ならではの製法です。と種岡さんは胸を張ります。チーズにもこだわり、北海道十勝産のゴーダチーズ、チェダーチーズ、パルメザンチーズをブレンドしてトッピングしています。

「作れば手間のかかるグラタンが、たった5分で食べられます。もっと多くの人たちに食べてもらいたいです」と話す海沼さんは、アレシジレンビとしてコロッケをすずめてくれました。「冷凍のまま4等分にして卵液にくぐらせ、パン粉をつけて揚げます。一から作るのと比べると成形が大変ですが、これなら中身とろろのクリーム風コロッケが簡単にできますよ」

種岡さんは「子どもからシニアまで、どなたでも楽しめる商品です。親は子どもやパートナーに食べさせ、自分も食べる。子どもが成長して親になったら同じように利用する。そんなふうになら続けたいです」と商品への想いを話してくれました。手軽さと絶妙なサイズ、そしてホワイトソースのなめらかなさを、ぜひ確かめてみてください。

なめらかなソースに自信あり

1 ホワイトソースを作る



茨城県産の生乳をタンク（写真A）に受け入れ、加熱・殺菌します。生乳に含まれる粒子を均一に細かくし、口当たりをなめらかにします。バターや小麦粉などを加えて鍋で混ぜ合わせ（B）、ホワイトソースを作ります。



「整に行く前のお子さんに食べさせるのにちょうどいい、という声もありました。空腹では勉強に集中できないけれど、おなかがいっぱいになっても困る。間食にちょうどいい量ですね」と話すのは、開発担当の種岡寛真さん。営業担当の海沼栄孝さんも「小さなお子さんや高齢の方には1食としてちょうどいいサイズ。買い置きする人も多く、いつも食べています」「常にストックしています」と言っていただけなのに「一番うれしいですね」と話します。

風味豊かな生乳をベースにしたホワイトソースに3種のチーズをトッピング！なめらかなさが自慢のグラタンが、電子レンジ調理で手軽に食べられます。

とろりなめらかなクリーミーなグラタン

おいしさの秘密はホワイトソースにあり！

みんなにちょうどいいサイズ

1個あたり200gで「小腹がすいたときに便利なサイズ」と人気の「CO・OP えびグラタン」。電子レンジで約5分、手軽に調理できるから忙しいときの食事にもぴったりです。製造するのは、グラタンやドリアなど冷凍食品の製造に特化した、株式会社明治の茨城工場（茨城県小美玉市）。工場長の徳山雅士さんは、「安全・安心な商品を提供するため、原料の受け入れから製造、出荷まで厳しい衛生管理体制を敷いています」と話します。