

# 芋けんぴのかけらが おいしく生まれ変わりました

表面ざくざく、中ほくほくの芋けんぴを、  
口どけの良いチョコレートで包みました。  
「かけら」を無駄なく使用した、  
食品ロス削減につながる商品です。



芋けんぴ製造時の  
かけらを  
無駄なく使用



CO-OP ざくざくブロックチョコレート  
（芋けんぴ入り）ができるまで

## 2 かくはん 攪拌・混合

芋けんぴのかけらを機械に投入（写真B）。少し砕きながら  
攪拌機でチョコレートと混ぜ合わせます（C）。ここでも回  
転する羽根が芋けんぴを砕きます。



## 1 テンパリング（温度調整）

原料のチョコレートをタンクに投入、熱を加えて溶かします（写真  
A）。別の機械に移していったん冷まし、再び加熱。テンパリングと  
いう工程で、艶のあるなめらかな口どけのチョコレートになります。



### 芋けんぴをたっぷり配合

楽しい食感が人気の「CO・OP ざくざくブロックチョコレート（芋けんぴ入り）」は、「CO・OP九州の芋けんぴ」などの製造時に出るかけらをチョコレートで固めたお菓子。かけらが廃棄されていることを知った生協職員の「もったいない！」という気持ちから、半年間の開発期間を経て2024年11月に発売されました。創業120年を超えるお菓子メーカー・平塚製菓株式会社が、千葉県香取市で製造しています。

SDGsが広まり、廃棄される原料を活用したお菓子は増えていますが、製品化は簡単ではありません。「例えば傷があつて出荷できない果物を使う場合も、お菓子にするにはピューにして糖度を調整したり、煮詰めてゼリーにしたりする必要があります。芋けんぴがスムーズに製品化できたのは、加工せずそのまま使えたから」と商品開発課の大川友也さんは説明します。「芋けんぴをたくさん入れた方がおいしい」と思い、ギリギリの配合率を攻めました。チョコレートはビターやホワイトなども試しましたが、芋の風味と最も合うミルクタイプに決めました」

### チョコレートに適した 室温・湿度の工場で製造

製造工程で最も大事なのは、砂糖が「つちりこ」ティングされた芋けんぴを、すべての型に偏りなく、設定比率どおりに入れること。「具材が大きいほど均一に入れるのが難しい。芋けんぴは自分が関わってきた中で最も大きく硬いです」と話す製造部の浪川勇祐さんは、老舗ならではの豊富なノウハウを活かし、ミリ単位の調整を繰り返して機械を設定。「芋けんぴは食感が魅力なので、少しずつ砕くことで一定の大きさを保ち、1個1個にコロコロ入るようにしています」

2020年9月から稼働する香取工場は、1年を通してチョコレートに最適とされる室温25度以下、湿度60%以下に保たれています。同じ製造ラインで違う製品を作ることもあるため、機械も毎回丁寧に清掃。「外せる部分は外して、しっかりチョコレートをかき取ってから洗っています。正直大変ですが、すべては皆さんに安心して食べていただくため」と浪川さんは力を入れています。「チョコレートは奥の深い素材。特性を考えて細部まで工夫して作っているのので、芋けんぴとのベストバランスをお楽しみください」

「コロコロ入った芋けんぴの存在感とチョコレートのまろやかさ。おいしくて未来にもつながる商品をぜひお楽しみください。」

## 5 包装・箱詰め・出荷

重量計測と充填を自動で行う機械で、規定の量を後に充填します（写真G）。賞味期限を印字し、重量などを検査してから箱に詰めて出荷します（H）。



## 4 冷却・離型・検品

冷却してしっかり固め、金属検出器を通してからチョコレート成型を外します。担当者が目視でチェックし、割れ・欠け・油浮きなどがある不良品を取り除きます（写真F）。



## 3 充填・ならし



芋けんぴ入りのチョコレートを型に流し込みます。型から飛び出ている芋けんぴをへらで折りながら（写真D）、表面をならして平らにします（E）。

今回ご紹介した商品はこちら！

CO-OP ざくざくブロックチョコレート  
（芋けんぴ入り）



宅配：  
10月3日以降のいつでも注文  
で注文できます。



左から平塚製菓株式会社  
製造部 浪川勇祐さん、商品開発課 大川友也さん