

＼おいしさつないであたらしく！

日本生協連コープ商品



としてデビュー

人気商品「コープス冷し中華」の特長を引き継ぎ、  
たれは変えずにコープ商品として生まれ変わりました



- ・コシあり
- ・なめらか
- ・ストレート麺



**冷し中華** 2人前  
各120g×2  
〈賞味期間〉14日

製造メーカーについて

シマダヤ株式会社

- 麺づくりのリーディングカンパニー
- 「流水麺」や「太鼓判」、「糖質コントロール」など、コープでもおなじみのNB商品多数
- 他生協のコープ商品も製造も

品質へのこだわり

- 独自の認証システム「シマダヤHACCP」
- 国際的な食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の認証を取得



CO-OP コープこうべ発

**冷し中華** 2食入

各110g×2  
〈賞味期間〉21日



たれ3種の味(配合)の変更なし(容量のみ変更)

- ごまだれ…ねりごまの濃厚な風味が効いたコクのあるたれ
- しょうゆだれ…本醸造丸大豆しょうゆで風味豊かに
- ゆずレモンだれ…ゆずとレモンの柑橘果汁の爽やかな酸味のたれ

人気商品を引き継いでいます

コープス冷し中華の原材料の配合を出来る限りを変えないことを原則とし開発に取り組みました。「水あめ」を使用し、ゆで上げた時の麺の透明感、みずみずしさ、つるつとしたのど越しなど、コープス冷し中華の味わいを引き継いでいます。

コープス冷し中華の特長は、何といても「コシ」のある**ストレート麺**。麺は固さがありながらも表面はなめらかで見た目もキレイ。ゆで伸びしにくく、非常にバランスが良い麺です。

作ってる人から

コープこうべと組合員の思いを、製造メーカーとしてしっかり受け止めて、技術と情熱で商品化しました。ストレート麺の冷し中華のおいしさがどんどん広まって、さらに愛される商品に育ってほしいですね！



(ストレート麺)



(一般的なちぢれ麺)

開発のポイント

小麦粉には、北米産の小麦粉を中心に、麺の「コシ」が出るよう**グルテン量の多いもの**を選んでいきます。

おいしく食べるコツをシマダヤさんにきいてみました♪

- ① 大きめの鍋にたっぷりのお湯で
- ② 麺をほぐしながらお湯に入れて約3分
- ③ ゆであがったらざるにあけ、冷水で麺をもみあらい。締めてからよく水を切る。



麺の表面のぬめりを取るのがポイントだよ



シマダヤ株式会社 乾 秀輔さん

シマダヤ株式会社 岡田 篤さん

シマダヤ株式会社 仲田 尚人さん

シマダヤ株式会社 小林 政史さん

シマダヤ株式会社 川村 裕二さん

コープこうべ 田中 康士

日本生協連 北田 直樹