

＼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

年の瀬の12月に新米で期間限定製造します！

幸せな新年を願って。



もっちりこもち

製造メーカーについて

越後製菓 株式会社 (本社:新潟県長岡市)

高梨工場(精米):新潟県小千谷市
川口工場(製造):新潟県長岡市

水よし、空気よし、越後の豊かな環境のもと、パック米飯をはじめ包装餅、あられ・せんべいなどの米菓の製造販売を行う越後製菓。「正解は？」のCMでおなじみの商品はもちろん、コープ商品のパックご飯や包装餅も製造しています。創業は1947年。



コープ迎春こもち

- 製法: 杵つき製法
- もち米: 九州産ヒヨクモチ
- 規格: 1パック1kg入り
- 1個あたり重量: 約50g



※パッケージデザインは2023年9月現在のものです、変更となる場合があります。

CO-OP 迎春こもち

年末の風物詩として長年親しまれていた「コープスもっちりこもち」は、2022年暮れの製造をもって終売となりましたが、これまで同様に昔ながらの餅とり粉がついたまる餅をお正月に楽しんでいただくため、国内大手のメーカーさんとコープが手を組んで開発した、「CO-OP 迎春こもち」が今冬デビューします。

ココがおすすめ「CO-OP 迎春こもち」

コープスもっちりこもちを受け継いだ点

- 原料:九州産の水稲もち米「ヒヨクモチ(新米)」を使用※
→きめ細かで粘り・甘みのある上品な食味で人気の品種。
※天候不順等の理由で原料の確保が困難な場合は、他品種を使用する場合もあります。
- 伸びの良さ
→コープスもっちりこもちの「のびの良さ」をめざしました。
※もっちりこもちは「練り機」で製造
- 餅とり粉がついた「まる餅」
→コープこうべ年末年始の風物詩と言えば、軽く粉がついた「まる餅」。
- 大きさもほぼ同じ
→1コあたりの重量は約50g



「新たに」取り入れた点

- 製法: 杵つき製法
→餅の作り方には、杵つき、練り機、ミキサーなどがありますが、杵つきの場合、お餅の気泡が少なく、でんぷん質がからみあってコシのあるお餅になります。
※「コープスもっちりこもち」は、蒸したもち米を餅練り機へ投入し、スクリューでもち米を潰して練り上げる製法
- 冷却して固めてから包装
短時間での冷却固化により、つきたてのおいしさをギュッと閉じ込めます。水とでんぷん分子の動きを止めることで、煮たり焼いたりしたときに、つきたてに近いお餅に戻ります。また、餅をしっかりと固めることで、成形後の変形も防いでくれます。

指で押しても凹みません!

Memo

お餅メーカーの中で、自社の精米工場を有するのは大きな強み。お米を精米した後は「酸化」との闘いになるので、精米後2~3日で餅づくりができるメリットがあります。

知っ得!コラム

お餅がくっつかない、だけじゃない! 餅とり粉の働き

餅とり粉は餅同士がくっつかない、取り扱いがしやすいだけでなく、餅表面の水分率を下げることで、餅が煮崩れしにくく、焼いた時にパリッと香ばしく焼き上がります。

開発エピソード

「杵をつく回数は試行錯誤の末に!

餅はつけばつくほど軟らかく伸びますが、つき過ぎると形が崩れやすくなります。越後製菓さんでは90回が標準ですが、「コープスもっちりこもち」のキメの細かさ、伸びの良さに近づけるため、「CO-OP 迎春こもち」は105回に設定。

メッセージをいただきました!

今回コープこうべさんの歴史ある商品にかわって、餅づくりの製法は変わりますが、安心・安全の美味しいお餅をお届けしたいという思いは変わりません。コープこうべの組合員さんに親しまれる商品に育ってほしいと願っています。



越後製菓株式会社 星野会長



越後製菓株式会社 川口工場 小林工場長

六甲アイランド食品工場から

今回誕生した「CO-OP 迎春こもち」は、お餅メーカーの中でもトップクラスの設備を誇る越後製菓さんのお力で、新しい商品として誕生します。年末こもちの担当者として、越後製菓さんの工場を視察し、六甲アイランド食品工場と同様においしさや安全・安心なモノづくりに対する情熱とこだわりに触れ、安心致しました。長年、組合員の皆さんに愛され続けた「コープスもっちりこもち」と同様、組合員さんに自信をもってお勧めできる商品となっておりますので、どうぞご期待ください。

コープこうべ 六甲アイランド食品工場 中本 史雄

