

＼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

豆腐職人の技を生かして
食品工場の味を引き継ぎました



Coop's
しっとり木綿とうふ

製造メーカーについて

委託(商品の製法、仕様の企画):
相模屋食料 株式会社(群馬県前橋市)
1951年設立。国内の豆腐メーカー最大手で知られている。

2社の
強力タッグで
製造中!

製造:匠屋 株式会社(兵庫県伊丹市)
関西屈指の老舗豆腐メーカーの高い技術を引き継ぎ、相模屋のグループ会社として2018年設立。過去にはコープス大判あげなどの製造委託先だったことも。今回の手作業の多い製法で製造できる工場は、グループの中でも数が少なく職人の技が必要。



CO-OP
しっとり木綿とうふ 350g

※透明の容器となります

- カナダまたはアメリカ産大豆使用
- 大豆の甘みとコクのあるおいしさ
- 賞味期限…15日(従来品より長くなりました!)
- コープスの食感や風味を引き継ぎました

CO-OP しっとり木綿とうふの製造工程



メーカーさんに
ラブコから
聞いてみたよ!



Q 大きさが変わるの?
コープス:400g 開発品:350g

A 製造設備の違いにより、コープスの木綿豆腐と同じ高さ(厚み)の再現は困難でした。可能な限り設備の高さを調整し、結果350gの内容量*での発売となりました。
※高さ以外のサイズ(縦×横)はコープスとほぼ同じ

Q 賞味期限が長くなった理由は?
コープス:7日間 開発品:15日間

A 食品工場の商品は成型時の食感や風味を維持するために、包装後の加熱殺菌の温度や時間を調整していました。今回の開発品では、豆腐の厚みがうすくなることで、加熱時に豆腐の中心温度が上がりやすくなることなどにより、賞味期間を延長することができました。

元担当者
からの
メッセージ

私たちが長年、昔ながらの製法にこだわってきた「しっとり木綿とうふ」を同じ兵庫県の匠屋様に引き継いでいただき、さらに賞味期限も長くなってより組合員様に愛されるお豆腐になったと、大変うれしく思っています。これからもおいしい「しっとり木綿とうふ」をどうぞよろしくお願いたします。

株式会社コープベーカー
六甲アイランド食品工場 豆腐部門
岸本 一平さん



匠屋株式会社
山野 研治さん

作ってる人から

関西ではお鍋など、お豆腐を炊いて召し上がる方が多いので、煮炊きでもしっかりした食感になるようにしました。伝統あるコープこうべさんのお豆腐を引き継いで、これからも変わらないご支持をいただけるものづくりをしていきたいと思っております。