＼おいしさつないであたらしく／

日本生協連コープ商品 CO·OP としてデビュー

食品工場の木綿厚揚げのおいしさを、揚げの本場、京都から！

Coop's **ふんわりあつあげ** 2個入り

CO·OP

ふんわりあつあげ 2個入り

- 味しみの良いやわらかな食感の木綿豆腐を使い、皮はしっかりと厚みがある厚揚げに仕上げました
- 煮炊きはもちろん、焼くと皮がパリッと香ばしい
- 大豆はアメリカ産またはカナダ産を使用
- 賞味期限：製造日含め7日

製造メーカーについて

製法・仕様の管理：
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：
株式会社 京都タンパク 本社工場（京都府京都市伏見区）
1975年に京都で創業。京都伏見の伏流水を使用し、「京とうふ」ならではのおいしさにこだわった上質なおとうふをつくり続け、2019年相模屋のグループ会社に。「京とうふ」の伝統と文化を今も守り続けています。

CO·OP「ふんわりあつあげ」ができるまで

1 原料を漬ける

2 豆乳

漬けた大豆を炊き、豆乳とおからに分離

3 固めてくずす

凝固剤を入れて固め、二段階でくずす

第1段階　大きく崩す

第2段階
整えながら崩し、表面をならす

4 成型

圧力を加えて押し固める

5 三角に切る

6 油で揚げる

きれいなきつね色に揚げる

7 冷却 → **8 包装** → **9 金属検出機** → **10 ケース詰め。冷蔵保管** → **11 出荷**

メーカーさんにラブコから聞いてみたよ！

Q ズバリ、京都タンパクさんのこだわりは？

A ①品質の良い大豆の安定した調達力と、酒処でも知られる地元伏見の伏流水を使用しています。
②2022年から**新規ライン**を導入して、味しみの良さや、やわらかな食感を生み出す「**手づくり感覚**」を機械で実現。製造時も機械任せにするのではなく、その日の温度・湿度、素材の見極めなど**職人の目利き・感覚**をフルに活用しています。

Q 賞味期間が長くなった理由は？

コープス：3日間　開発品：7日間

A 凝固工程から包装工程まで、**人の手を介さない**自動機の連続ラインでつくっています。さらに、油調（フライ）後にはフリーザーを通過させて急速冷却し、**すぐに包装**することが可能です。

Q どうして三角型なの？

A 試作の初期段階でご提案したのは、長方形の短冊型でしたが、「コープス同様、ぜひ三角型で」というご意見をいただき、**自動カット工程を全面リニューアル**。三角型で試作を続け、開発に至りました。**トレイ不要**の包装も引き継いでいます。

作ってる人から

食感や味わいを
引き継ぐことはもちろん、
見た目にもこだわって
試行錯誤しました。
しっかりと厚みがある皮と
味の染み込みの良さを
お楽しみください。

株式会社
京都タンパク
本社工場
八陳　健一 工場長

元担当者からのメッセージ

私たちが長年「ふんわりとした食感」と「味しみ」にこだわり製造してきました「ふんわりあつあげ」の特徴をそのままに、京都タンパク様に引き継いでいただきさらに賞味期限も長くなって大変うれしく思います。
組合員のみなさまに長年愛された三角形の「ふんわりあつあげ」を、これからもどうぞよろしくお願いいたします。

株式会社コープベーカリー
六甲アイランド食品工場　豆腐部門
岸本　一平さん