

＼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

コープこうべの人気商品が
日本生協連コープ商品へ移行



Coop's 熟成バターロール 6個
熟成レーズンロール 6個



CO-OP 熟成バターロール 6個
熟成レーズンロール 5個

製造メーカーについて

株式会社 スリーエスフーズ
(所在地: 京都府久世郡久御山町)



株式会社スリーエスフーズは、平成14年5月に山崎製パングループの一員として設立。食パン、ロールパン、ミニパン、ペストリー、ハードロールなど、多彩な製品を製造・販売し、お客様のニーズに応じています。コープのPBのパン類も多数製造しています。

CO-OP 熟成バターロール・レーズンロールができるまで



ゆごね生地の配合で、食感しっとり

小麦粉の一部を熱湯で処理し、熟成させることで小麦粉に含まれるでんぷんを「のり化」させた生地が「ゆごね生地」。配合することで、しっとりやわらかな食感になります。

リニューアルは、組合員の声も参考に

共同開発には組合員参加型の商品モニター「コープ商品わいわい会議」で、組合員の声も参考にしたよ



熟成バターロールは、バター香り豊か

練り込む油脂には**バターのみ**を使用、香り高い商品に仕上げています。トーストするとよりソフトに、バターの風味が一層引き立ちます。

再開発episode メーカーさんより

巻きを改良して「ふんわり」食感に

食感の再現がなかなか難しく、原料や工程(焼き)などいろいろ調整しましたが、最終的には成型時の巻きを変えることで落ち着きました。一般品に多い3巻き半を2巻き半に変えることで、熟成バターロールの「ふわっとした食感」の実現に至りました。

熟成レーズンロールはレーズンたっぷり♪

レーズンをふんだんに使用(対粉35%配合)。カリフォルニア産レーズンを**白ワイン**に漬け込み、風味豊かに仕上げています。

再開発episode 日本生協連より

おいしさを優先して5個入りに

開発段階で世界的なレーズンの価格高騰があり、価格を維持してコープスのこだわりを引き継ぐには内容量の検討が必要でした。レーズンについては産地・種類・配合量など10パターン以上を検討しましたが、おいしさをそのまま引き継ぎたいという強い思いから、1個減らす判断に至りました。

まずは組合員の皆さんに喜んでいただきたい、その一心です。

コープスの配合をもとに試作を繰り返し、原材料の微調整もしながら、コープスの熟成バターロールを私たちの工場再現しました。ふんわり、しっとりとしたおいしさをぜひ味わってください。

スリーエスフーズ
生産部 菓子パン課長 木村 力 さん

製造メーカーさんからのメッセージ

元担当者からのメッセージ



食品工場生産品は常に組合員の皆さんと共に、開発・改善を進めてきました。今回、スリーエスフーズ様には、これまで積み重ねてきた商品への想いをご理解いただき、原材料の選定から製法に至るまで「こだわりのおいしさ」を追求し、再現できたことに心より感謝申し上げます。ふんわりやわらかで風味豊かな新しい熟成ロールを、これからもよろしく願いいたします。

コープこうべ六甲アイランド食品工場
企画管理部
吉本 昇司さん