

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



神戸ハイカラメロンパンの
新しい歴史が始まります

コープこうべ菓子パン部門のベストセラー商品が
日本生協連コープ商品へ移行



神戸ハイカラメロンパン

■ 製造メーカーについて

メーカーさんはこちら！

株式会社 YKベーキングカンパニー
(本社:大阪市東淀川区)

ヒット菓子パン「サンミー」などで知られる
神戸屋の包装パン製造卸事業を引き継ぎ、
ヤマザキグループに加入した新会社。
コープ商品「神戸ブレッド」は同社寝屋川
工場で製造中。



メーカーさんからメッセージ
神戸ハイカラメロンパンは歴史のある製品
です。品質を維持することはもちろんです
が、組合員の皆さんに“またおいしくなった
ね”と、言っている
ただけるものづくりに励みたいと
思います。



HISTORY

1952年(昭和27年)、コープこうべ
の前身、神戸消費組合の職員で当
時17歳のパン職人のアイデアに
よるもの。「何か変わった新商品を」と、三宮の道具屋で出会ったのが
オムライス用のキャップ。
この型を使って試行錯誤の末に
神戸ハイカラメロンパンが生まれた。

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



再開発episode

試作段階で1回につき400個ずつ、計20回以上は
作ったと思います。試作では食感を近づけるのに
苦労しました。大型オーブンで焼く際、湿度や庫
内の熱の伝わり方などでパンの食感に違いが出
るので、オーブン内の条件を細かく調整しながら
完成に近づけました。



神戸ハイカラメロンパン

■ 神戸ハイカラメロンパンができるまで

① 中種仕込み

材料の一部の小麦粉と水、
パン酵母を混ぜ、じっくり
発酵させる。



② 本仕込み

残りの材料を加え、よく混ぜ合わせて
生地をつくる。



③ 分割・成型

生地を分割し、1個ずつ丸め、
約20分かけて生地を休ませる。



④ 型を使用

白あんを詰め終えた生地の表面に油を
塗り、型を一つ一つ手作業でかぶせる。



⑤ 最終発酵

型をかぶせた生地は温度
36~37度、湿度70%の環境で
1時間かけて最終発酵させる。



⑥ 焼成～型を外す

大型のオーブン(約200度)で
10分かけてじっくり焼く。
焼成後、手作業で型を外す。



⑦ 冷却・包装

型を外したメロンパンは
ゆっくりと冷ました後に、
包装工程へ。



■ 他の種類はコチラ！



**神戸ハイカラ
メロンパンミルククリーム**

濃厚なミルクのコクで人気



**神戸ハイカラ
メロンパンミニ**

ちょっと食べたいときに

おいしさ

オムライス型のキャップをかぶせて蒸し焼きにした生地は、
しっとり・ふんわり。
中にはマーマリンを練り込んだ白あん^{*}入り。

*旧「神戸ハイカラメロンパン」と同じものを使用。

オムライス型

新品の型は、黒い焦げができる「一人前」。約1年かけて、「油を塗る→
窯入れ」を繰り返し、徐々に焦げつかせることで、ハイカラメロンパンの
きれいな焼き色ができる。



ネーミング

発売当時、日本ではメロンといえば
「マクワウリ」。オムライス型で
焼き上げたパンがマクワウリに
似ていたことから、
この名がついたとか。

