

＼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



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:大阪府東淀川区)

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、言っていただけのもづくりにも励みたいと思います。



神戸ハイカラメロンパンができるまで



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
ちよこっと食べたいときに



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。

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。中にはマーガ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、黒い焦げができて「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。

