

＼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

皮は香ばしく、中はしっとりなめらかな食感。  
一丁一丁、丹念につけています。



Coop's  
しっとり絹あつあげ 3個

製造メーカーについて

株式会社 丸福食品 (大阪府枚方市)  
国内の最大手豆腐メーカーである相模屋グループの一社。昔ながらの絹厚揚げづくりに定評があります。



CO-OP  
しっとり絹あつあげ 3個

- でん粉を使用しない昔ながらの製法で、しっかりと水切りを行った絹ごし豆腐をじっくり丁寧に揚げました
- 煮物・鍋物はもちろん、焼き物や炒め物にもお使いいただけます

大豆:アメリカ産またはカナダ産を使用(遺伝子組換えのものとは分けて管理)  
賞味期間:8日(宅配はお届け日を含め5日)

CO-OP「しっとり絹あつあげ」ができるまで



昔ながらの製法を継承

でんぷんを使ったもちり食感が主流な中、でんぷんを入れない昔ながらの製法にこだわりました。つなぎがない分崩れやすく、製造には高い技術を要することから、絹あつあげづくりの実績を誇る株式会社丸福食品に製造委託しました。

episode おいしさを追求

こだわりの製法を継承しつつ、おいしさを追求。食感の決め手となる「水切り」、皮の厚さ・硬さを左右する揚げ温度・時間など細かく調整し、何十回も試作を繰り返しました。

元担当者からのメッセージ

食品工場でも大切に守ってきた、でんぷんを使わず、手作業で丁寧に揚げる「昔ながらの製法」を引き継いだ、しっとりなめらかな絹あつあげをどうぞ!

株式会社コープベーカリー  
(大甲アイランド食品工場 豆腐部門マネジャー)  
岸本 一平さん

作ってる人から

フライパンで弱火でじっくり焼くと、揚げ立ての味に。情熱を持って製造している絹あつあげを、どうぞお召し上がりください。

株式会社 丸福食品  
工場長 半田 陽平さん

