

＼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

まん中に豆腐質が残る
昔ながらの手揚げ風
油揚げ



Coop's おあげさん 1枚



2025年
3月
デビュー

CO-OP おあげさん 1枚入

製造メーカーについて

大豆工房 株式会社
大手豆腐メーカー「さとの雪食品」のグループ会社。兵庫県朝来市で油揚げや揚げ出し豆腐などの大豆食品を製造。



オープンでパリッと仕上げ！おあげさんのつくり方

① 豆をすり潰し、加熱して作った豆乳とにがりを混合し、シート状の豆腐を作る。プレスして水分を抜き、さらに薄くする。

② 低温でじっくりと生地を均一に伸ばすように揚げたら、高温の油で短時間こんがり揚げ、形を整える。



③ 形を整えたらオープンで焼き上げる。カリッと仕上がる。



国産大豆を100%使用

原料の大豆は国産のみを使用*。

消泡剤は使っていません。

*コープス「おあげさん」では輸入大豆の大きめサイズと、国産大豆の小さめサイズの2種類を製造。共同開発の「おあげさん」は、大きめサイズを採用しています。

昔ながらの「浮かし揚げ製法」

手揚げ風と呼ばれる昔ながらの製法を採用。油の上に浮き上がった生地を返しながら揚げています。油揚げの内部に豆腐質が残るので、しっとりとした食感、豆腐本来の風味が味わえます。

賞味期限が長くなって便利に

製法の工夫や、商品が変色・酸化しにくい包材の採用により、賞味期限が製造日を含め8日間から19日間になりました。

油抜き不要だから料理にすぐ使えるよ！



元担当者からのメッセージ

食品工場でも苦労した昔ながらの「浮かし揚げ製法」を、しっかりと受け継いでいただいたことに加え、賞味期限も延長していただき感謝しております。これからも、たくさんの組合員さんに味わっていただきたいです。

株式会社コープペーカリー
(六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

メーカーさんコメント

コープスの『おあげさん』は一般の京揚げよりも生地が薄く、厚さと食感の調整に苦労しました。約一年かけて共同開発した「おあげさん」をぜひ召し上がってください

大豆工房株式会社
隅倉 功大さん

