

おいしさつないであたらしく！

日本生協連コープ商品

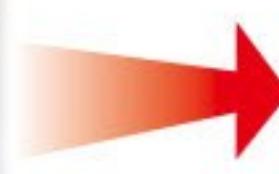


としてデビュー

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

【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
こんがりと揚げ、形
を整える。



③ 形を整えたら
オーブンで焼き
上げる。カリッと
仕上がる。

co-op おあげさん 1枚入

【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。



株式会社コープベーカリー
(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