

＼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

食べごたえのあるストレート麺を受け継いで、スープの味わいも出来るだけ近づけました。



- ・コシあり
- ・なめらか
- ・ストレート麺



ラーメン 各2人前
各120×2
〈賞味期間〉14日

製造メーカーについて

シマダヤ株式会社

- 麺づくりのリーディングカンパニー
- 「流水麺」や「太鼓判」、「糖質コントロール」など、コープでもおなじみのNB商品多数
- 他生協のコープ商品も製造も

品質へのこだわり

- 独自の認証システム「シマダヤHACCP」
- 国際的な食品安全マネジメントシステム「FSSC22000」の認証を取得



CO-OP コープこうべ発

ラーメン 各2人前
各110g×2
〈賞味期間〉21日



- しょうゆ…鶏がらベースのスープに魚介と野菜のエキスを適度に加え丸大豆しょうゆで味を仕上げた、あっさり味のスープ
- みそ…味噌と焙煎ねりごまでコクを出し、香味野菜を加えることで風味豊かに仕上げた、まろやかな旨味のスープ
- 醤油とんこつ…醤油とポークの旨味に北海道産の日高昆布を使用したエキスを加えた、香りが効いたスープ

人気商品を引き継いでいます

原材料の配合を出来る限りを変えないことを原則とし開発に取り組みました。「水あめ」を使用し、ゆで上げた時の麺の透明感、みずみずしさ、つるっとしたのど越しなど、コープスの味わいを引き継いでいます。

麺の特長は、何とんでも「コシ」のあるストレート麺。麺は固さがありながらも表面はなめらかで見た目もキレイ。茹で伸びしにくく、非常にバランスが良い麺です。

作ってる人から

コープこうべと組合員の思いを、製造メーカーとしてしっかり受け止めて、技術と情熱で商品化しました。このおいしさがどんどん広まって、さらに愛される商品に育ててほしいですね！



(ストレート麺)



(一般的なちぢれ麺)

開発のポイント

小麦粉には、北米産の小麦粉を中心に、麺の「コシ」が出るようグルテン量の多いものを選んでいきます。

おいしく食べるコツ

アツアツスープで美味しく!!
どんぶりに熱湯を入れ、スープ袋のまま温めて、お湯を捨てる。
※どんぶりを温めることと、スープの油分を溶かすことが目的です。

ゆであがっためんはよく湯切りする。

※スープが薄まり味がぼやけてしまうことを防ぎます。

開発episode

試作に試作を重ねながら 製造メーカーの担当者より

試作した数は、50種ぐらいでしょうか。「これだ!」と思った試作品でも、コープこうべさんから「NO」という答えが返ってくることも度々ありました…それでも、「コープスと寸分たがわぬものを作りたい」という思いで、小麦たんぱくの割合や麺の厚みなどを微調整したり、何度も試作を重ねて、何とかつくり上げることができました。コープこうべさんから「OK」の返事を待つ間は、もうドキドキでした。

