

＼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

しっとり、もっちり
小麦本来の甘み



Coop's 熟成ロイヤル

製造メーカーについて

株式会社 YKベーキングカンパニー
(本社:大阪市東淀川区)
ヒット菓子パン「サンミー」で知られる
神戸屋の事業を引き継ぎ、ヤマザキ
グループとして新たにスタート。コープ商品の「神戸ブレッド」
「神戸ハイカラメロンパン」も同社にて製造中。



co-op

熟成ロイヤル

2025年
3月
デビュー

- 角型3・4・5・6枚切
- 山型5・6枚切
- サンドイッチ用10枚切

co-op 熟成ロイヤルができるまで



湯捏生地を配合

小麦粉を湯でこねた「湯捏生地」を生地に約50%配合し、熟成ロイヤルならではのもっちり食感を出しています。ミミまでおいしく食べられて、毎日食べても飽きのこないおいしさ。



小麦粉にこだわっています

熟成ロイヤルは、小麦の中心部分を使用した「雑味の少ない」上質な小麦粉(カナダ産)を使用。そのままでもトーストでもおいしい、小麦粉本来の甘味を引き出した、毎日食べても飽きない味わいです。



再開発episode

原材料について

使用する小麦粉の銘柄や湯捏生地の配合量は従来品に合わせる事ができましたが、製造設備が違うので、副原料は製造設備に合わせた配合で設計する必要性がありました。開発初期に設計した配合は、気候変動による温暖化の影響で小麦グルテン由来の材料が手に入らなくなり、原料の選定からやり直す苦労がありました。

製法について

- 従来品は工程の最初に材料をすべて混ぜ合わせて生地を作る、大量生産向きではない「ストレート法」。大量生産向きの中種法に適した製造設備で、ストレート法の商品を安定して作る事が最大のミッションでした。
- 配合の設計の工夫、生地仕込み吸水の調整、ミキシング時間を変えて何度もテスト。ラインテストの回数は30回以上、試作品の数は3ケタを超えました。生産目途が立った後も従来品のもちもち食感を再現することが難しく、六甲アイランドの食品工場に実際の製造を視察するなど、検討～試作を繰り返すよう完成しました。

共同開発には組合員が参加する「コープ商品わいわい会議」で試食をして、組合員の声も参考にしました



作ってる人から

今回の再開発はゴールではなく、確かな品質とおいしさを作り続ける、新たなチャレンジのスタートだと思っています。

株式会社YKベーキングカンパニー
製品開発部 課長 松好 靖二さん



25年前に開発され、長年にわたって信頼と支持を得てきた熟成ロイヤルは、食品工場の情熱や技術力が詰まった商品。今回の共同開発では多くの時間を費やしていただき、大変ご苦労をおかけしました。これまでの想いや「こだわりのおいしさ」を、末永く継承していただけることを願っています。

六甲アイランド食品工場
工場長 岸戸 伸一さん