

おすすめ！
コープの
商品

風味豊かな発酵バターショートブレッド

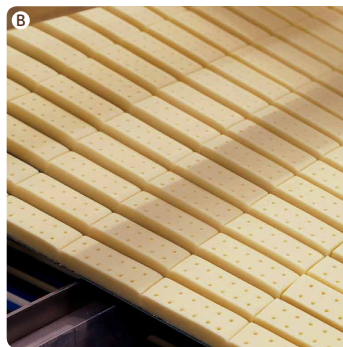
濃厚なバターの風味に、
ザクツとした食感。
ほんのり塩味がくせになる！

コープオリティ商品の「CO-OP 風味豊かな発酵バター」のショートブレッドは、紅茶・コーヒールびつたりの焼き菓子。組合員テストでは97.1%の組合員の皆さんがおいしいと回答した自信作です。



1 計量、ミキシングと成形

小麦粉以外の原材料をクリーム状になるまで混ぜたら小麦粉を加えて、あらかじめ設定したミキサーのスPEEDや時間通りに、適度な硬さになるまで混ぜ(写真A)、その後のばしてカットします(B)



2 焼成と冷却

オーブンの熱風で焼き上げます(写真C)。急激に冷やすとしけるため、焼いた時間と同じ時間をかけてゆっくり常温の空気で冷やします(D)



一度ぜひ
食べてみてください！



写真左から、ハマダコンフェクト株式会社 営業部 濱田晋さん、研究開発部 中佐友美さん、取締役 加古川工場長 菊地哲也さん



3 検品と包装

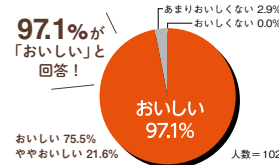
冷めたらきれいに整列させ(写真E)、金属探知機に通した後2本ずつ個包装(F)。中身がきちんと入っているかX線検査をして、箱に入れながら最後の検品です(G)



コープクオリティとは

- ①原料や製造方法などおいしさの理由が明らか
- ②他の商品との違いが明確
- ③100人規模の組合員モニター8割以上がおいしいと評価

この3つの条件を満たした商品シリーズ。この商品は2016年4月に実施した組合員テストで、97.1%の組合員が「おいしい」と回答していただきました。



家庭で作るようなシンプルな配合で

食べた瞬間に口の中に広がるバターの風味と、ほんのり塩味。「CO-OP 風味豊かな発酵バター」のショートブレッドは、欧州産の発酵バター約21%と、北海道産バター約10%、合わせて31%とたっぷりのバターを使用し、高温のオーブンで焼き上げた焼き菓子です。

製造するハマダコンフェクト株式会社(兵庫県加古川市を訪れ、菊地哲也さん、中佐友美さん、濱田晋さんに話を聞きました。「ショートブレッドはスコットランド生まれの伝統的な家庭のお菓子。リッチなバターの味は十分にありつつ、食べ飽きない

2時間おきに食べて確認

工場は全長170m、工場の端から端までを利用して一直線製造しています。混ぜた原材料をシート状に成形したら、カッターで縦横の順でカット。

同じ厚さで、火の通り方も同じにするため、このときに一つ一つの重量が同じであることが大切。そこへピン(穴)を打ち、30mのオープンをやつくり通って、高温でしっかりと焼きます。ピンを打つことで、生地から水分が抜けやすくなり、長方形が保たれ、食感が均一になります。製造現場の検品と同時に、焼き上がったものもいつも通りの水分量・食感・味・香りが見た目かどうか、2時間おきに品質管理の担当者が試食して検査をしています。

「発売から間もなく6年、何度

も食べてくださる方々に「いつも食べてもおいしいね」と言ってもらえるように、同じものを作り続けること、品質を一定に保つことが最も大切だと考えています」と菊地さん。濱田さんは、「紅茶とよく合いますよ！やっぱお菓子ですから、食べた方に笑顔になっていただけたらうれしいです。これからも組合員の皆さんが食べたいたお菓子を作っていきます。一度食べたならまた食べたくなる、後を引く味です。ぜひ召し上がってみてください。

今回ご紹介した
商品はこちら！

風味豊かな発酵バターのショートブレッド

宅配:
2月3日に取り扱う予定です。
いつでも注文商品です
店舗:
全店で取り扱っています



抽選で商品を
プレゼント!

詳しくは
ツイートの応募ページをご覧ください。

こちらどうぞ!

風味豊かな発酵バターのショートブレッド アーモンド入り

「発酵バターの風味は大切にしつつ、バランス良くアーモンドを配合しました」(中佐さん談)

