



甘みと塩味の
絶妙なバランス

ふわふわに泡立てたメレンゲと、 火加減がおいしさの決め手です！

卵白を少量ずつ良い艶が出るまで泡立てて、火加減は毎朝調節する。
随所で職人技が求められる製造方法の「CO・OPミニワッフルドッグ(チーズ)」。
出来たてを急速冷凍して商品にしています。



ミニワッフルドッグ
(チーズ)ができるまで

1

メレンゲを立て、 生地を作る

材料を計量し、粉類はふるいにかけます(写真A)。小麦粉はふるうことで空気を抱き込みふわふわに。次にメレンゲづくりをします。人の目でよく見て、少量の卵白が機械いっぱいになるまでふわふわに泡立ち、ちょうど良い艶になったらメレンゲの完成です。そこへ、他の材料を順に加え(B-C)しっかりと混ぜたら生地の完成です。



株式会社ニチレイフーズ
長崎工場 開発グループ
福田千秋さん



メレンゲが決め手

口に入れたときのふわっとした食感、やさしい甘みのある生地、チーズの塩味が絶妙なバランスで組合員の皆さんに大人気の「CO・OPミニワッフルドッグ(チーズ)」。「年齢性別を問わず、おやつや朝食などにも重宝している方が多いのではないのでしょうか。コープ商品としての発売は2001年で、冷凍食品のスナック部門で人気ナンバー1の商品です。

製造しているのは株式会社ニチレイフーズ 長崎工場(長崎県大村市)。274人がこの産地で製造に携わっています。開発担当の福田千秋さんに話を聞きました。工場内には、焼きだてのミニワッフルドッグのほんのり甘い香りが漂っていました。

「この商品はもともと、九州の小さなお菓子屋さんのレシピが始まりです。たまごの産地であるこの地で、新鮮なたまごを使って何かおいしいお菓子を作れないかというのがスタートでした。ですから現在も、ケーキを作るように小さな機械で少量ずつメレンゲを立てるところから作っています」と話す福田さん。このように良い具合に泡立てたメレンゲで生地が膨らみ、ふわふわの食感を作り上げています。

「毎日、卵白の状態を見ながら、ちょうど良い艶が出るまでメレンゲを立てます。



2 焼き工程、検品

毎朝、ガスバーナーに火入れし、火加減を調整します(写真D)。型に生地を流し入れて(E)、焼きながらチーズを1つ1つ手で置いていきます(F)。ある程度焼けたら、上下の型を合わせて中まで火が通るよう蒸し焼きに。型から外したら(G)ミニワッフルドッグ(チーズ)の完成です。そしてフリーザーに入る前、焦げなどがないかを人の目で検品しながら整列させます(H)。

もうすぐ出荷！



3 急速冷凍、検品、包装

フリーザーの中でくるくる回りながら冷凍されて出てきます(写真I)。冷凍後、金属検査機を通過し、包装機に向かうところで再び人の目で焦げなどの見逃しがないか検品。両面を見ながら整列させて包装しやすくし(J)、包装機で包装します(K)。

4 箱詰め

出来上がった商品は箱詰めと同時に、品質保証グループの担当者が毎日衛生検査をしています。異物がないか×線検査、再度の金属検査を経て、確認後に出荷が可能になります(写真L)。

完成！

今回ご紹介した商品はこちら！

ミニワッフルドッグ(チーズ)



宅配：毎週取り扱っています
店舗：一部店舗を除いて取り扱っています

人の目、人の手で作る

これが不十分だと生地は膨らまないし、逆に立てすぎてると割れたようになって水分が出てしまいます。水切りは、一握りの人しかできないとても重要な工程です」と福田さんは続けます。

生地を焼く火加減も重要だと福田さんは言います。

「たい焼きのように型に流し入れて生地を焼くのですが、毎朝バーナーの火加減を調整します。膨らみ方が変わるので、ここも腕次第の職人技です。火が強すぎると焦げてしまいますし、しっかりと中まで火を通しつつ焼きすぎないことが大事です」

焼きだてを急速冷凍して、商品は完成します。

「私たちは人の目、人の手で作ることを大切にしています。そしていつも、ご家庭で手作りしているものを目標に商品を作っています。自分も買って食べたいと思うおいしさはもちろん、安全で安心な商品を作って、冷凍庫に常備しておきたいと思ってもらえる商品も、全従業員で作っています。そして、人と話して、

「おすすすめ」の召し上がり方は、電子レンジで加熱した後にオーブントースターで温めていただくこと。工場での焼きだてのよさに香ばしく仕上がりませすよ！ぜひ試していただきたいです」と最後に福田さんは教えてくれました。

ぜひ、さまざまなシーンで組合員の皆さんに召し上がっていただきたい商品です。