

きのこの食感と うまみが際立つポタージュ

国産エリンギの食感とまいたけの香り、
じゃがいもとたまねぎのうまみ。
まろやかな口だけのポタージュは、
牛乳を加えて温めるだけの手軽な逸品です。

ハイレベルな要求に応え
何度も改良して提案

温かいスープがおいしい季節です
ね。「CO-OP 国産きのこを味わう
クリーミーポタージュ」は、おいし
にこだわったコープクオリティ商品。
牛乳を加えて温めるだけで、本格的な
味わいを楽しめると大人気です。原料
には生のエリンギと水煮のまいたけ
ぶなしめじから作ったエキスを
使用。まいたけは2種類の大きさにカッ
して食感に変化をつけ、じゃがいもや
たまねぎのうまみも楽しめます。

開発を担当した理研ビタミン株式
社（東京都新宿区）の藤井淳介さん
は、以前からうまみたっぷりのきのこ



左から株式会社アーデン
技術品質管理室 美青津哲也さんと
得意先部 市川一則さん

包装裏面の
アレンジメニューを
見てください！



理研ビタミン株式会社
草加工場 食品技術開発部
藤井淳介さん

スープの構想がありました。しかしう
まみは認められたものの、「もう一工
夫ほしい」「もっと具だくさん」と
却下続きに。諦めかけながらも、エ
リンギを生で仕込む、という提案をす
ると、OKが出て一気に話が進んだとい
います。

「結局、開発に1年半かかりました。
生の材料を使うことは珍しいのです
が、エリンギを生から工場でするこ
とで、具材感とうまみの感じられる
コープクオリティらしい商品ができあ
がりました」

31%の具材でごろごろ食感

仕入れるきのこはすべてホクト株式
会社（長野県長野市）製。きのこエ
キスはホクト社と理研ビタミンが共同
開発したもので、廃棄していたぶなし
めじの軸や石づきを活用したもの。こ
のエキスのうまみを、ペースに仕上げま
したと藤井さんは胸を張ります。

たまねぎはあめ色になるまで炒めて
甘みを出したものを、蒸してすりつぶし
うまみを出したもの、刻んでシャキ
シャキ食感を出したものと2種のブレ
ンドするこだわりよう。とろみ加減に
もこだわり、原料は焙焼小麦粉を使っ
ています。「家庭でホワイソンスを
作る時、小麦粉を炒めますよね。あ
らかじめ加熱（焙焼）した小麦粉を使
うことでその風味を再現でき、香ばし
く口だけの良い仕上がりになります」

製造する株式会社アーデン（長野県
小諸市）はホクト社のグループ会社で、
きのこを使ったレトルト商品を多く手掛
けています。同商品に携わる美青津哲也
さんと市川一則さんは「この商品は、
開発段階から藤井さんという相談さ
れました。藤井さんが意図した味や食
感を間違いなく実現できるよう、具材量
は31%に。これは充填できるギリギリ
なんです」と振り返ります。

3社が協力して作り上げたポター
ージュは、食ごたえ十分。ディナーは
もちろん、朝食にもおすすめです。

国産きのこを味わう クリーミーポタージュができるまで

1 原料処理

前日に生のエリンギ（写真A）をゆでてサイコロ状にカット（B）。まいたけ水煮も同様に大きさにカットします。金属検出器を通し、異物の混入がないことを確認しておきます。



2 攪拌・調味

バター、あめ色たまねぎ、たまねぎペースト、刻みたまねぎを投入、加熱しながら混ぜていきます。まいたけとエリンギ（写真C）、サイコロ状にカットしたじゃがいもを入れてさらに混ぜます（D）。最後にきのこエキスの液体調味料と焙焼小麦粉を投入。スープにとろみが出てきたら加熱を止めます。



3 印字・充填

タンクから一部を抜き取って理化学検査で品質に問題がないことを確認。充填し（写真E）、重量検査機を通します。



4 加熱殺菌

商品を並べたトレーを積み上げ（写真F）、大きな釜に入れて加圧加熱殺菌します（G）。



5 箱詰め・検査・出荷

水で冷却してからエックス線検査を通し、箱詰め。倉庫に保管し、2週間後に菌検査を実施。パッケージ内で菌の発生・増殖が起こっていないことを確認してから出荷します。

今回ご紹介した商品はこちら！

国産きのこを味わう クリーミーポタージュ

宅配：
1月1回に「ぐるめぐり」で
取り扱う予定です。

店舗：
一部店舗を除き取り扱いします。



コープクオリティとは

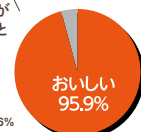


- ①原料や製造方法などおいしさの理由が明らか
- ②他の商品との違いが明確
- ③100人規模の組合員モニターの8割以上がおいしいと評価

この商品は2024年2月に実施した組合員テストで、95.9%の組合員の皆さんが「おいしい」と回答しました。

95.9%が「おいしい」と回答！

おいしい 77.3%
ややおいしい 18.6%



人数=97