

祝 30周年を迎えました!

缶を開けたら
すぐに、

大豆のうまみと ほくほくとした食感を味わえます!

しょうゆにもみそにも使われている大豆。日本人になじみ深い食材です。
北海道産の大豆を缶ごと蒸し上げる製法で作る大豆ドライパックは、便利でおいしい!
食卓を豊かに彩る、活躍間違いなしのひと品です。



下ゆでが終わり、釜を開けるとすごい湯気!



8ページで
この商品を使った
レシピをご紹介します。
しています。

CO-OP 大豆ドライパック (140g)

宅配

140g×2個を8月2回・4回、9月1回に取り扱う予定です

店舗

全店で取り扱っています

始まりは水煮缶の リニョーアル

開けたときの「パカッ」という音が真空だったことの証。「CO・OP大豆ドライパック」は缶切りを使わずに簡単に手で開けられ、水切り不要ですぐに食べられます。豆の味がしっかりと、大豆一粒一粒のほくほくとした食感を味わえます。

この商品が誕生したのは今からちょうど30年前。始まりは、大豆の水煮缶のリニョーアルが決まったことでした。「どうしたらもっとおいしくできるだろうか?」。コープと、製造元のトーアス株式会社の担当者が悩んでいる中で、ヒントとなる製法を得て、1年かけて誕生したのが、大豆ドライパックでした。

愛知県豊川市にあるトーア株式会社を訪れ、話を聞きました。

「発売当初は商品を知ってもらうために、組合員の皆さんに工場見学へ来てもらったり、食べ方を聞いたり、こちらも研究してレシピを提供したりしました。組合員の皆さんの力を借り



原材料の「トヨマサリ」、水戻し前の状態です



トアス株式会社
生産本部 嶋朋也さん

「おいしいさを逃さない ドライパック製法」

原材料の大豆は、まず細かい
「作り始めた頃、さまざまな大豆で作ってみました。大豆の甘味を感じられる品種であり、年間を通して安定して量を確保できる、北海道産の『トヨマサリ』を原材料に選びました」と嶋さんは話します。



下ゆでした豆を140gずつ自動で充填

石やほこりを取り除いてから、一晚水につけて戻します。「水戻しが不十分だと仕上がりがしわしわの豆になります。生産者による豆の違いや、季節によって水分の含有量が違うため、豆が変わると必ず原料から1キロ取り出して試作します」と嶋さん。

水戻しの翌日、釜で下ゆでし、あくを取ります。その後、水にさらして、皮・割れ豆・虫食い豆・変色豆を機械で取り除き、金属探知機を通してから、缶に充填していきます。

重さを確認し、缶を密封しながら、同時に缶の中を真空状態に。缶ごと大型の機械に入れて、殺菌を兼ねて蒸し上げます。缶の中を真空にし、大豆そのもの

ドライパック製法とは

1
大豆を
水で戻してから、
20分ほど下ゆで



2
選別・計量して
缶に詰めます



3
高温で加熱すると、
缶の中で
蒸し上がります



蒸し上げに使う機械。一度に最大5,500缶を蒸すことができます

に含まれる水分が、缶内で水蒸気となり豆を蒸し上げる仕組みです。水を加えていないため、蒸し上げ時に栄養成分が外に流れ出ません。完成したら真空状態や重さを再度確認し、缶を乾かして賞味期限の印字とX線検査を経て出荷です。

缶切りが必要な缶詰から、1994年には缶切り不要のイージーオープン缶に変え、今から3年前にさらに開けやすく改良しました。今年は発売から30年。時代の変化に合わせて少量のパウチタイプも登場、シリーズも増えていきます。

「作っている私たちも、本当においしい商品だと思っています」と嶋さん。サラダや煮物はもちろん、つぶしてひき肉料理に混ぜると、肉だけよりもさっぱりした味わいが楽しめます。料理のアレンジにも便利です。ぜひ、毎日の食卓にご活用ください。

作っている私たちも
おいしいと思う

ドライパックシリーズのご紹介 /

パウチ
少量なので
使いきりに便利!!

写真は

CO-OP 大豆ドライパック(60g)

これ以外にも「ひじきドライパック(50g)」、「ミックスビーンズドライパック(55g)」、「スイートコーンドライパック(55g)」などがあります。



缶
賞味期間が長いので
長期保存にも便利

写真は

CO-OP ひじきドライパック(110g)

これ以外にも、今回メインで紹介した「大豆ドライパック(140g)」、「ミックスビーンズドライパック(120g)」、「スイートコーンドライパック(90g)」などがあります。

