

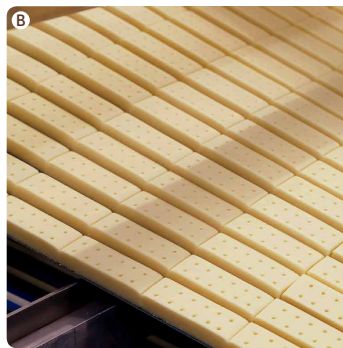
濃厚なバターの風味に、
ザクツとした食感。
ほんのり塩味がくせになる！

コープクオリティ商品の「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後、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まします（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）



今回ご紹介した
商品はこちら！

CO-OP 風味豊かな
発酵バターの
ショートブレッド

宅配：
2月3回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
クイズの応募ページをご覧ください。

こちらどうぞ！

CO-OP 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）



「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
か食べてもいいね」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！やっぱりお菓子で
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
べたいお菓子を作っていきます
一度食べて話してくれました。
一度食べたらまた食べたくな
る、後を引く味です。ぜひ召し
上がってみてください。」

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
上げた焼き菓子です。」

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。
「スコットランド産の小麦粉を
使っています」と話します。

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。

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
- 3 100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。

