

# コープの冷凍食品で 一番人気商品の 焼おにぎりです!!

米粒感を大切に炊き上げたあきたこまちを、ふんわり握ったようにおにぎりにして焼き上げた「CO・OP焼おにぎり」  
小ぶりなので食べやすく、小さなお子さんから年配の方までおいしく召し上がっていただけます。

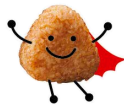


いつでも  
出来たてを  
どうぞ!



小ぶり  
食べやすい  
召し上がり

自信作!



日本水産株式会社  
八王子総合工場冷凍食品工場  
左から開発担当 上平薫さん、  
製造担当 濱岡康洋さん



## おにぎりはお米が主役

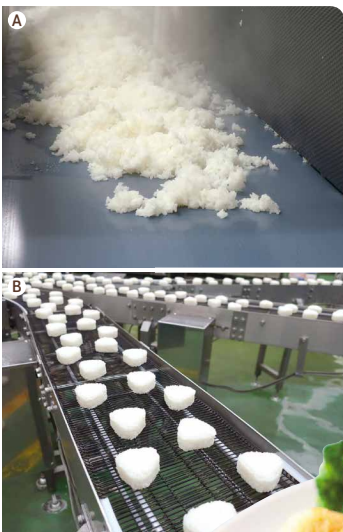
コープの冷凍食品で一番人気の商品「CO・OP焼おにぎり」召し上がったことはありますか？ 国産のあきたこまちをふくらと炊き上げ、食べるとふんわりほぐれる焼おにぎり。1個48gと小ぶりに仕上げ、中はふくら外はこんがり焼き上げて、しょうゆの香ばしさとおだしの風味が生きています。  
「しょうゆ味がいいね。何個でも食べたい！と、うちで大人気！」子どもが大好きで、忙しい朝にとても助かっています！「冷凍庫にあると安心です。ご飯が足りないときとか、小腹がすいたときとか「トレーが1個ずつ切り離せて便利」と好評の声が絶えません。

このおにぎりを製造しているのは日本水産株式会社 八王子総合工場冷凍食品工場（東京都八王子市）です。製造担当の濱岡康洋さんと、開発担当の上平薫さんに話を聞きました。  
「おにぎりはお米が主役。あきたこまちは、粘りが強いけれど米粒がしっかりとっていて、うま味や甘味のバランスが良いお米です。お米の味をしっかり味わえるように、かつおだしとなじむように作っています。1日に50万個製造しているんですよ」と上平さん。  
一番の特徴は、米粒感が出るようにお米を炊いていること。蒸気が一度蒸した後に放いれること。蒸気で蒸すことで、炊きムラが出ず、芯を残さずふくら炊き上げています。

そうしてかつおだしベースの調味液を霧状にまぶした後、成型機でおにぎりにし、一度焼いてからしょうゆベースの調味液を噴霧し再度焼き上げます。二度焼きすることで、表面はこんがり香り立ち、中はふくらとした仕上がり。焼き上がったおにぎりは急速冷凍し完成です。

## 変わらずおいしいを目指す

発売以来20年以上、少しずつ改良を重ねてきました。  
「2017年に、組合員の皆さんの声を受けて塩分を減らしました。少しずつリニューアルしてきましたが、しょうゆ味を変えると味が変わってしまうため、しょうゆだけは当初から変えていません。これまで食べ続けてくださっている方々に、変わらずおいしいと思っただけの商品でありたいです」と上平さんは話を続けます。  
「私たちは、安全と安心を第一にした商品作りをしています。商品の安全も、従業員の安全も大事。まずは工場の中をきれいに保つて仕事をします。それから、「機械も自分の持ち物と同じように大事にしよう」ということと、「自分の家族にも安心して食べてもらうための商品作りをしよう」といつも製造現場では話しています。今後もおいしく健康に配慮した商品を作っていきたいです」と濱岡さんは話してくれました。  
幅広い世代の皆さんに愛されている商品です。ぜひ召し上がってみてください。



### CO-OP 焼おにぎりができるまで

- ①お米は選別機で選別・異物除去をしたら水で洗い、1時間水に浸けてから蒸気炊飯器で米粒感を残しつつ炊き上げます。(写真A)
- ②炊飯した後にかつおだしベースの調味液を噴霧し、一つ一つが美しい形になるように成型機でおにぎりにします。(写真B)
- ③一次焼き工程で一度焼き、しょうゆベースの調味液を噴霧してから二度焼きをし、表面をこんがり香り立つように焼き上げます。(写真C)
- ④焼き上がったおにぎりを急速冷凍します。50分で冷凍できます。冷凍されたおにぎりが出てきたところで目視で確認し、専用のトレーに機械で入れて、包装機でパック詰めします。(写真D)
- ⑤X線検査、金属検査、ウエイトチェッカーを通して、規定通りのものができているか異物混入がないかを確認し、人の手で箱詰めします。(写真E)味や色・香りなどを確認する官能検査を経て出荷しています。

こちらもおすすめ  
素揚げおにぎり

### 焼おにぎり だし茶漬(2人分)

焼おにぎり4個を包装表記の通りに加熱し2個ずつ器に盛り、梅干し1個（種を除き2等分）、万能ねぎ（ななめ切り）を添える。だし汁240mlに、しょうゆ小さじ1/2、塩少々を加え加熱し、おにぎりにかける。お好みでおろしわさびを加えて。



アレンジしても  
おいしい!

今回ご紹介した  
商品はこちら!

### CO-OP 焼おにぎり



宅配:毎週取り扱っています  
店舗:全店で取り扱っています

◆この記事は、工場は訪問せず作成しています。