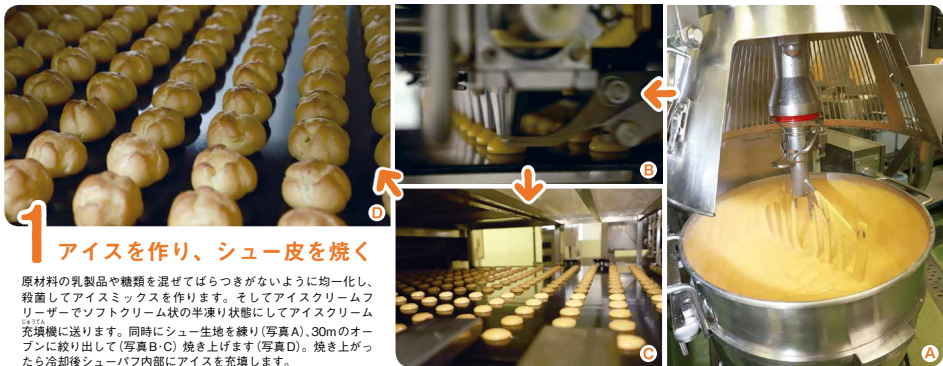


CO・OPバニラシューアイスができるまで



1 アイスを作り、シュー皮を焼く

原材料の乳製品や糖類を混ぜてばつきがないように均一化し、殺菌してアイスミックスを作ります。そしてアイスクリームフリーザーでソフトクリーム状の半凍り状態にしてアイスクリームを充填機に送ります。同時にシュー生地を練り(写真A)、30mのオーブンに絞り出して(写真B・C)焼き上げます(写真D)。焼き上がったら冷却後シューパフ内部にアイスを充填します。



2 検品し、急速冷凍して再検品

焼き上がったシューパフの高さがふたふた、充填したアイスがふたれしてしまう場合があります(写真E)。その後、-30度の冷凍トンネルを通過して急速冷凍(写真F)。検品後(写真G)内袋に包装し、さらに検品してから大袋に包装します。品質管理部が製造途中で配合ミスがないかを検査し、最後に菌や食味の検査をしてから出荷しています。

今回ご紹介した
商品はこちら！

CO-OP バニラ
シューアイス

宅配：
12個入りを
8月4回に
取り扱う予定です



店舗：
8個入りを
全店で
取り扱っています



「CO・OPバニラシューアイス」。ぜひお召し上がりください。

身のことよとしたご褒美に冷凍庫にストックするのもぴったりです。

「最近加入した組合員の皆さんには、まだシューアイスが存在を存じない方も多いと思います。この商品を、たくさんの方が知っている商品にしていきたいです」と山田さんが話してくれました。

「ご家族でぎやかに、またご自身のちょっとしたご褒美に冷凍庫にストックするのもぴったりです。」

「製造現場ではおお客様の立場で考えることを第一に、「自分がお客さんだったら、と想像して検品しましょう」ということと、どの工程でも「そこが最後の検品というつもりで見よう」と話しています」と佐々野さんは言います。

「機械の維持やメンテナンスも大変重要で。1人でシューアイス

を完成させられるレベルまで、機械のエキスパートにならうと私は決めています。完成したものは人の目で見ますので、最後は人の力が大事です。ですがその段階で、機械の小さな異変でも、できるだけ早く気付けるようにしています」と続けます。

製造するシュー皮の配合量はいつも同じですが、焼き上がりは一つとして同じ形ではありません。「みんな違う。顔」はありますんですよ。まるで人みたいですね。その日の気温や湿度、たまごの質の季節変動によって膨らみ方が変わります。そこを見極めて、焼成温度を調節し、できるだけ均一になるように焼き上げています。ここが一番難しく、職人技が必要とされる面白いところでもあります」と佐々野さんは自信に満ちた笑顔で言っていました。



コープの定番 シューアイスです

ミルク感たっぷりのアイスを、香ばしく焼き上げたばかりのシュー皮で包みました。「CO・OPバニラシューアイス」を、あなたはどんなシーンで召し上がりたいですか？

焼きたてのシュー皮に

香ばしく焼き上げたシュー皮にコクのあるミルクアイスが入った「CO・OPバニラシューアイス」。発売から27年愛され続けるコープの定番アイスの一つです。米屋乳業株式会社は、1966年からアイスクリームを、1966年からシュークリームを製造してきました。2つのノウハウを生かして1995年に誕生したこの商品。矢作工場(愛知県岡崎市)を訪れ、専務取締役の山田博さんと、22年間製造に携わった佐々野景介さんに話を聞きました。

「焼きたての軽くふわっとした食感のシュー皮に、ミルク感たっぷ

り優しい味のミルクアイスを入れ、冷凍しています。皆さんがご家庭で食べたときに、皮とアイスの溶けるスピードが同じになるように作っているんですよ」と山田さん。

片手で食べられ手も汚れず、小さなお子さんからご年配の方まで食べやすいのが魅力です。

みんな違う「顔」

矢作工場では、毎日約200人が商品の製造に携わっています。製造過程で、ソフトクリーム状のアイスをシュー皮の上部から注入するため、皮の焼き上がり膨らみ(加減でどうしても極端にアイスが飛び出してしまうことがあります。そういったものが出荷されないよう厳しいチェックをしています。

「製造現場ではお客様の立場で考えることを第一に、「自分がお客さんだったら、と想像して検品しましょう」ということと、どの工程でも「そこが最後の検品というつもりで見よう」と話しています」と佐々野さんは言います。

「機械の維持やメンテナンスも大変重要で。1人でシューアイス



右から、専務取締役 兼 営業部統括責任者の山田博さん、製造課責任者 佐々野景介さん。山田さんは、「働きやすい環境づくりと、フードロス問題にも取り組んでいます」と話していました