

おいしさの秘密はホワイトソースにあり！

とろりなめらかな クリーミーなグラタン



レンジでキン！で手軽に
おいしいグラタンが味わえる！

えびグラタンが
できるまで

風味豊かな生乳をベースにしたホワイトソースに3種のチーズをトッピング！
なめらかなさが自慢のグラタンが、電子レンジ調理で手軽に食べられます。

1 ホワイトソースを作る



茨城県産の生乳をタンク(写真A)に受け入れ、加熱・殺菌します。生乳に含まれる粒子を均一に細かくし、口当たりをなめらかにします。バターや小麦粉などを加えて鍋で混ぜ合わせ(B)、ホワイトソースを作ります。



みんなにちょうどいいサイズ

1個あたり200gで「小腹がすいたときに便利なサイズ」と人気の「CO・OP えびグラタン」。電子レンジで約5分、手軽に調理できるから忙しいときの食事にぴったりです。製造するのは、このグラタンやドリアなど冷凍食品の製造に特化した、株式会社明治の茨城工場（茨城県小美玉市。工場長の徳山雅士さんは、「安全・安心な商品を提供するため、原料の受け入れから製造、出荷まで厳しい衛生管理体制を敷いています」と話します。以前はトースター調理が主流だった冷凍のグラタンですが、トレイをアルミからプラスチックに変更し電子レンジ調理にすることで、より調理が簡便に。同社もレンジ化を進め、「CO・OP えびグラタン」は2010年10月に誕生しました。

「塾に行く前のお子さんに食べさせるのにちょうどいい、という声もありました。空腹では勉強に集中できないけれど、おなかがいっぱいになっても困る。間食にちょうどいい量ですね」と話すのは、開発担当の種岡寛貴さん。営業担当の海沼栄孝さんも「小さなお子さんや高齢の方には1食としてちょうどいいサイズ。買い置きする人も多く、「いつも食べています」「常にごストックしています」と言っていただけなのに「一番うれしいですね」と話します。

なめらかなソースに自信あり



左から、株式会社明治 フローズン・食品事業部 種岡寛貴さん、茨城工場 工場長 徳山雅士さん、フローズン・食品事業部 海沼栄孝さん

手軽さと味のこだわりが
詰まった自信作！

3 チーズ粉砕

北海道十勝の工場で作られたコーダチーズ、パルメザンチーズ、チェダーチーズをそれぞれ粉砕機で細かくして(写真D)、よく混ぜ合わせます。



2 ペンネをゆでる

ソースがからみやすい口の広いペンネをゆでます(写真C)。ホワイトソースに加えて煮込み、なじませます。



4 トレー充填

トレーに煮込んだソースを充填し(写真E)、えびと3種のチーズをトッピングします。



5 冷却・包装・箱詰め・出荷

フリーザーで急速冷凍し(写真F)、X線検査機と金属探知機を通し、包装します(G)。箱詰めし出荷します。



今ご紹介した商品はこちら！

えびグラタン

3個入(600g)

2個入(400g)

店舗をご利用の方は
こちら

宅配をご利用の方は
こちら



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

味の決め手は、乳業会社ならではのノウハウを活かして丁寧に作るホワイトソース。「特になめらかなさ」にこだわっています。生乳を25.3%使用し均質化の工程丁寧に行うことで、口当たりの良さを表現しています。ミルクのコクがしっかりと感じられ、よくペンネにからみます。当社だから調達できる原材料と当社ならではの製法です」と種岡さんは胸を張ります。チーズにもこだわり、北海道十勝産のコーダチーズ、チェダーチーズ、パルメザンチーズをブレンドしてトッピングしています。「作れば手間のかかるグラタンが、たった5分で食べられます。もっと多くの人たちに食べてもらいたいです」と話す海沼さんは、アレンジレシピとして「コロッケをすずめてくれました。」「冷凍のまま4等分にして卵液にくぐらせ、パン粉をつけて揚げます。」「から作る」とその成形が大変ですが、これなら中身ととろろのクリーム風コロッケが簡単にできますよ！」

種岡さんは「子どもからシニアまで、どなたでも楽しめる商品です。親は子どもやパートナーに食べさせ、自分も食べる。子どもが成長して親になったら同じように利用する。そんなふうに生食が続けてもらいたいです」と商品の想いを話してくれました。手軽さと絶妙なサイズ、そしてホワイトソースのなめらかなさを、ぜひ確かめてみてください。