

4 油充填・キャップ締め・洗瓶



具材の上から大豆油を入れ（写真G）、瓶の口に付属した具材や油を手作業で拭き取ります。金属異物検査などを経て瓶にふたを取り付け（H）、洗瓶機で瓶ごと洗って周りの具材や油を流します（I）。



5 加熱殺菌・包装・品質検査・箱詰め

釜に入れ、96度で45分加熱（写真J）。真空状態で加熱することで、風味・色・食感を損なうことなく、中心部まで十分に殺菌します。加熱後は、急激な温度変化で瓶が割れないよう釜の中で20分ほどかけて常温に戻し、釜から出して瓶を乾かします。賞味期限の印字・重量検査を経て包装（K）。官能検査などの品質チェックを行った上で、箱詰めして出荷します（L）。



1 かくはん 攪拌・加熱

ベースとなる小麦粉に大豆油を加え、ダマにならないよう混ぜ合わせてから攪拌機に投入（写真A）。75～85度になるよう加熱しながら攪拌します。オイスターソース、唐辛子を主体とした麻辣醤（マラージャン）などを投入し（B）、攪拌を続けます。

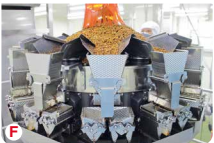
2 調味料・香辛料の投入

ヒーターを切り、砂糖や塩を投入（写真C）。一気に加えると混ざりきらず味がばらついてしまうため、攪拌機全体に行きわたるように加えます。食感の要となる砕いた薄皮付きのアーモンド、粒状の大豆たんぱく、乾燥たまねぎを順に入れて混ぜ続けます。さらに見た目のアクセントになる黒炒りごま、香ばしさを出す白すりごまを加え、2種類の花椒や唐辛子を加えて混ぜます（D）。



3 検査・充填

攪拌機から運搬用の箱に移します（写真E）。このとき一部を採取し、微生物の繁殖しやすい旨安となる水分活性値を測定。基準値以下になっていることを確認してから、自動計量・充填機にセットし（F）、少量ずつ下に落としながら計量、定められた量を瓶に充填します。



子どもはそのまま、大人は花椒ソースでぱりぱりに！

別ページで、レシピをご紹介

今回ご紹介する商品はこちら！

co-op 旨さしびれる花椒ソース

宅配：7月2回・4回、8月2回に取り扱う予定です。いつでも注文商品です。

店舗：一部店舗を除き取り扱っています。

程よい辛味と
ザクザク感がやみつき！

2 種類の花椒をブレンド

「辛さよりしびれ、ナッツの食感、まさにこういう商品がほしかった」「子どもとおかずをシェアするのに、大人の分だけ後から調整できて良い」と、おすすめの声が多い「CO・OP 旨さしびれる花椒ソース」。かんきつ系の爽やかな香りとしびれる辛さが特徴のスパイス「花椒」を使った、いわゆる「食べるラー油」です。この商品を生み出した株式会社宝幸の八戸工場（青森県）で主として作っているのは、サバなどの缶詰。同社は缶詰の加工技術を用い、食感や香辛料の風味が生かせる瓶詰の花椒ソースを開発しました。2021年3月の発売にこぎ着けるまで、開発には何と1年半ほど試行錯誤。「理想とするしびれる辛味をなかなか出せず、材料の選定と配合に苦勞しました」と振り返るのは、開発担当の角龍琢（かくりゅうたけ）さん。

夏バテ対策にもおすすめ

「原料が多種類あって、粒子の細かいものも多いため、味にはうまみが出ないよう、原料を入れる順序を守ってしっかりと混ぜることが大事です」と語るのは工場長の村上豊（むらかみゆたか）さん。すべてが全体に行きわたるよう液状・粉末状のものを混ぜてから、固形の具材を追加。最後にスパイスを加えることで、より香り高く仕上げられています。

「商品の味を確認するのはもちろん、何と一緒食べるのかなど、お客様の視点を踏まえて開発することが大事です」

辛すぎず、しびれと爽やかな香りが食欲をそそる！
「味変」や「ちょい足し」に最適です。
のせるだけで本格中華が味わえるアイテムを、ぜひお試しください。

実は辛味が苦手という村上さんは、「少量だけ使うこともできるし、各自が好む味にできるのがいいです、すね」とうなずきます。「辛さだけでなく、うま味があるので、白いご飯にけるだけでもおいしい。アレンジの幅が広いので、暑さで食欲が落ちやすい夏も活用していただけたらと思います」と話してくれました。

これからの暑い夏、蒸し鶏に、そうめん、冷ややっこ、ご飯のお供に加えてはいかがですか？



左から、株式会社宝幸 八戸工場長 村上豊さん、商品開発部 角龍琢さんも