



きのこの食感と うまみが際立つポタージュ

国産エリンギの食感とまいたけの香り、じゃがいもとたまねぎのうまみ。まろやかな口だけのポタージュは、牛乳を加えて温めるだけの手軽な逸品です。

ハイレベルな要求に応え 何度も改良して提案

温かいスープがおいしい季節ですね。「CO-OP 国産きのこを味わう クリーミーポタージュ」は、おいしさにこだわったコープクオリティ商品。牛乳を加えて温めるだけで、本格的な味わいを楽しめると大人気です。原料には生のエリンギと水煮のまいたけ、ぶなしめじから作ったエキスを。まいたけは2種類の大きさにカットして食感に変化をつけ、じゃがいもやたまねぎのうまみも楽しめます。

開発を担当した理研ビタミン株式会社（東京都新宿区）の藤井淳介さんには、以前からうまみたっぷりのきのこ



左から株式会社アーデン 技術品質管理室 美青津哲也さんと得意先部 市川一則さん

包装裏面の
アレンジメニューを
見てください！



理研ビタミン株式会社 草加工場 食品技術開発部 藤井淳介さん

スープの構想がありました。しかしうまみは認められたものの、「もう一工夫ほしい」「もっと具だくさんにと」却下続きに。諦めかけながらも、エリンギを生で仕込む、という提案をする、OK が出て一気に話が進んだとい

「結局、開発に1年半かかりました。生の材料を使うことは珍しいのですが、エリンギを生から工場ですることで、具材感とうまみの感じられる、コープクオリティらしい商品ができあがりました」

31%の具材でごろごろ食感

仕入れるきのこはすべてホクト株式会社（長野県長野市）製。きのこエキスをホクト社と理研ビタミンが共同開発したもので、廃棄していたぶなしめじの軸や石づきを活用したもの。このエキスのうまみを、ペースに仕上げましたと藤井さんは胸を張ります。

たまねぎはあめ色になるまで炒めて甘みを出したものを、蒸してすりつぶしうまみを出したもの、刻んでシャキシャキ食感を出したものと2種類のブレンドするこだわりよう。とろみ加減にもこだわり、原料は焙焼小麦粉を使っています。「家庭でホワイトソースを作るとき、小麦粉を炒めますよね。あらかじめ加熱（焙焼）した小麦粉を使うことでその風味を再現でき、香ばしく口だけの良い仕上がりになります」

今回ご紹介した商品はこちら！

国産きのこを味わう クリーミーポタージュ

宅配：
1月1日に「ぐるめぐり」で
取り扱う予定です。

店舗：
一部店舗を除き取り扱っています。



国産きのこを味わう クリーミーポタージュができるまで

1 原料処理

前日に生のエリンギ（写真A）をゆでてサイコロ状にカット（B）。まいたけ水煮も同様に大きさにカットします。金属検出器を通し、異物の混入がないことを確認しておきます。



2 攪拌・調味

バター、あめ色たまねぎ、たまねぎペースト、刻みたまねぎを投入、加熱しながら混ぜています。まいたけとエリンギ（写真C）、サイコロ状にカットしたじゃがいもを入れてさらに混ぜます（D）。最後にきのこエキスの液体調味料と焙焼小麦粉を投入。スープにとろみが出てきたら加熱を止めます。



3 印字・充填

タンクから一部を抜き取って理化学検査で品質に問題がないことを確認。充填し（写真E）、重量検査機を通します。



4 加熱殺菌

商品を並べたトレーを積み上げ（写真F）、大きな釜に入れて加圧加熱殺菌します（G）。



5 箱詰め・検査・出荷

水で冷却してからエックス線検査を通し、箱詰め。倉庫に保管し、2週間後に菌検査を実施。パッケージ内で菌の発生・増殖が起こっていないことを確認してから出荷します。

