CO・OP 大豆ドライパック

缶を開けたらすぐに、

大豆のうま味とほくほくとした食感を味わえます！

北海道産の大豆を缶ごと蒸し上げて作る大豆ドライパックは、便利でおいしい！ 食卓を豊かに彩る、活躍間違いなしの一品です。

ご紹介します！

CO・OP 大豆ドライパックは…
風味が良く甘味のある
北海道産の「トヨマサリ」を100％使用

トーアス株式会社
生産本部 嶋朋也さん

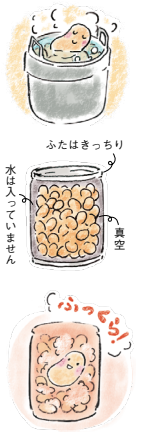
一度に最大5,500缶蒸すことが可能。缶の中を真空にし、大豆そのものに含まれる水分が、缶内で水蒸気となり豆を蒸し上げる仕組みです

一晩水戻ししてから下ゆでし、時間をかけて作ります。きれいな大豆だけをお届けしたいという思いが、工程一つ一つの徹底につながっています

※今回は新型コロナウイルス感染症の影響により、2018年8月号の記事を再編集してお届けしています

ドライパック製法とは

1. 大豆を水で戻してから、20分ほど下ゆで
2. 選別・計量して缶に詰めます
3. 高温で加熱すると、缶の中で蒸し上がります



始まりは水煮缶のリニューアル

開けたときの「パカッ」という音が真空だったことの証し。「CO・OP大豆ドライパック」は、豆の味がしっかりとして甘味があり、やわらかく、一粒一粒がほくほくとした食感。缶切りを使わずに簡単に手で開けられ、水切り不要ですぐに食べられます。始まりは今から32年前、大豆の水煮缶のリニューアルが決まったことでした。「どうしたらもっとおいしくできるだろうか？」。コープと、製造元のトーアス株式会社の担当者が悩む中、ヒントとなる製法を得て、1年かけて誕生したのが大豆ドライパックでした。

「発売当初は商品を知ってもらうために、組合員の皆さんに工場見学へ来てもらったり、食べ方を聞いたり、こちらも研究してレシピを提供したりしました。組合員の皆さんの力を借りることで、少しずつ広まっていきました」と振り返るのは、愛知県豊川市にあるトーアス株式会社製造担当の嶋朋也（しまともや）さん。

「作り始めた頃、さまざまな大豆で作ってみましたが、大豆の甘味を感じられる品種であり、年間を通して安定して量を確保できる、北海道産の『トヨマサリ』を原材料に選びました」と嶋さんは話します。

おいしさを逃さない「ドライパック製法」

原材料の大豆は、まず細かい石やほこりを取り除いてから、一晩水につけて戻します（写真A）。「水戻しが不十分だと仕上がりがしわしわの豆になります。生産者による豆の違いや、季節によって水分の含有量に違いがあるため、豆が変わると必ず原料から1キロ取り出して試作します」と嶋さん。

水戻しの翌日、釜で下ゆでし（写真B・C）、あくを取ります。その後、水にさらして、皮・割れ豆・虫食い豆・変色豆を機械で取り除き人の目でもチェック（写真D）、金属探知機を通してから、缶に充填（じゅうてん）していきます（写真E）。重さを確認し、缶を密封しながら、同時に缶の中を真空状態に。缶ごと大型の機械に入れて、殺菌を兼ねて缶の中で蒸し上げます（写真F）。水を加えていないため、蒸し上げ時に栄養成分が外に流れ出ません。完成したら真空状態や重さを再度確認し、缶を乾かして賞味期限の印字とX線（エックス）検査を経て出荷です。

1994年には缶切り不要のイージーオープン缶に変え、今から5年前にさらに開けやすく改良しました。時代の変化に合わせ少量のパウチタイプも登場、新シリーズも増えています。

「作っている私たちも、本当においしい商品だと思っています」と嶋さん。サラダやスープはもちろん、つぶしてひき肉料理に混ぜると、肉だけよりもさっぱりした味わいが楽しめます。ぜひ、毎日の食卓にご活用ください。

8ページで、レシピをご紹介

今回ご紹介した
商品はこちら！

CO・OP 大豆ドライパック

宅配:
140g×2(缶)を8月3回、9月1回に、
60g×5(パウチ)を8月2回・4回に
取り扱う予定です

店舗:
140g(缶)・60g(パウチ)ともに、
全店で取り扱っています