CO・OP まるごとフルーツ　ストロベリー

フルーツごろごろ、砂糖は使っていません！

目指したのは、果物の自然なおいしさ

甘味と酸味のバランスに優れたチリ産のいちご100％で、甘さを抑えフレッシュに仕上げたフルーツスプレッド。組合員の皆さんの「おいしい笑顔」のため、原料産地を訪ねては実際にスプレッドを作ってみて、より良い商品づくりを続けています。

CO・OP まるごとフルーツ　ストロベリー　製造の流れ

解凍・選果　日本に冷凍状態で届いたいちごの濃縮白ぶどう果汁漬けを、解凍機で溶かすところから製造は始まります。解凍したら選果台で異物やへた、かたい部分などがないかを確認し、あれば取り除きます（写真A）。

加熱濃縮・加熱殺菌　真空釜で加熱濃縮します。真空状態だと沸点が60度まで下がり、低温で濃縮でき、香味が飛ばず鮮やかな仕上がりになります。その後加熱し殺菌します。担当者が糖度を測定します（写真B）。

充填（じゅうてん）・キャッピング　充填機で熱いまま充填して（写真C）、ふたをしながらビンの中の酸素を除去し炭酸ガスに置き換えることで、色や味が落ちる原因になる褐変（かっぺん）を防ぎます。

殺菌・検査・ラベリング　ビンを高温で殺菌した後徐々に冷やし、かびの発生を防ぐため真空度検査をしてから乾かし、光を当てて中身に異物がないかを目視検査します（写真D）。ラベルを貼って未開封の印であるキャップシールをして箱詰めされます。同時に真空釜1個につき1本ずつの商品を抜き取り、品質検査室で、かたさ（塗りやすさ）、粘度、pH、糖度の検査をして（写真E）合格判定が出てから出荷されます。

ジャムとスプレッドの違い

「ジャム」は砂糖類、糖アルコールまたはいちみつとともにゼリー化するまで加熱したもので、糖度40％以上のもの。「スプレッド」とは、パンやクラッカーに塗って食べるペースト状の食品のこと。ジャムはスプレッド類の一つです。

株式会社スドージャム
研究開発本部
藤本 俊哉さん

果実たっぷりのフルーツスプレッド

「果物を食べているみたいなジャムが食べたい」そんな思いから生まれたのが「CO・OPまるごとフルーツ」シリーズ。ストロベリー、ブルーベリー、マーマレードの3種あります。ジャムでは少し甘すぎるという方にぴったりの商品です。

製造しているのは株式会社スドージャムの三木工場（兵庫県三木市）。今回はストロベリーの製造について、この仕事をして44年の研究開発本部藤本俊哉さんに話を聞きました。

「2015年に誕生したこの商品は、砂糖や水あめの代わりに濃縮白ぶどう果汁、酸味料の代わりに濃縮レモン果汁を使用し、果実をたっぷり配合したフルーツスプレッドです。糖度は35度にして甘さを抑え、フレッシュに仕上げました」と藤本さん。

原材料は、甘味と酸味のバランスに優れたチリ産のいちご100％。収穫してすぐに現地でへたを取り、水洗いしてからオーストラリア産の濃縮白ぶどう果汁に漬けます。

「チリ産のいちごは、大粒で濃厚、中まで赤いんです。真っ赤だから商品になったときの彩りもきれいなんですよ。いちごは摘んですぐに加工をしています」と藤本さんは続けます。

加工済みの原材料がチリから届いたら、三木工場で選果の工程を経て、真空釜で加熱濃縮します。

「真空状態で加熱すると沸点が下がります。低温で濃縮するといちごの鮮やかさと香味が飛ばないんですよ」と藤本さんは教えてくれました。

「おいしい」という笑顔が見たいから

株式会社スドージャムがコープ商品を作り始めたのは今から52年前の1970年のこと。コロナ禍以前、藤本さんは世界中の原料産地を訪問し実際に畑を見て、おいしくて、品質が良く、低価格な果物を探し続けてきました。良い果物を見つけると現地で実際にジャムやスプレッドを作ってみて、おいしい商品を開発することに情熱を注いできたといいます。

「組合員の皆さまの声を反映していろいろな商品を開発してきました。

今はコロナ禍で新たな原材料を探しに行けないのがつらいですが、今後も、皆さまの要望に応えられるよう、より安全で安心な生産　高品質な商品の開発で、「おいしい笑顔」になっていただけるよう取り組んでいきます」と最後に話してくれました。

果実と濃縮白ぶどう果汁の甘さだけで仕上げた「CO・OPまるごとフルーツ」シリーズ。ぜいたくにぎっしり詰まった果物のおいしさを、ぜひお楽しみください。

今回ご紹介した商品はこちら！

CO・OP まるごとフルーツ ストロベリー

宅配：5月3回に取り扱う予定です。
店舗：一部店舗を除いて取り扱っています。

こちらもどうぞ！

CO・OP まるごとフルーツ ブルーベリー

濃厚な北米産野生種ワイルドブルーベリーと、大粒の北米産カルチベイトをほどよくブレンドして、つぶつぶ感とブルーベリーらしい甘酸っぱい酸味と濃厚感を堪能できるように仕上げました。チーズケーキ、ヨーグルト、アイスクリームに合います。

CO・OP まるごとフルーツ マーマレード

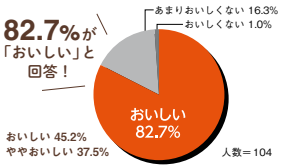
ネーブルオレンジに、夏みかん、グレープフルーツをブレンドして味のバランスを取り、甘味・酸味・苦味が絶妙にマッチングするように仕上げました。食パンやフランスパンをトーストにしてバターと一緒に塗るのがおすすめです。

コープクオリティとは

❶原料や製造方法などおいしさの理由が明らか
❷他の商品との違いが明確
❸100人規模の組合員モニターの8割以上がおいしいと評価

おいしさにこだわった自信作 CO・OP クオリティ

この商品は2015年3月に実施した組合員テストで、82.7％の組合員の皆さんが「おいしい」と回答してくださいました。



◆この記事は、現地を訪問せずに作成しています。