

おすすめ！
コープの
商品

CO-OP
日本のかぼちゃスープ



優しい味わいで、
体も心も
あたためます

北海道遠軽産
かぼちゃを使用！

めいっばいかぼちゃを使った
濃厚なかぼちゃスープです！

北海道遠軽産かぼちゃを、
スープにできるぎりぎりの量まで使用。
組合員の皆さんの食事シーンを思い浮かべながら
完成させた濃縮スープです。



収穫された北海道遠軽のかぼちゃ、立派です。
カット加工の順番を待っています



写真左から宮島醤油株式会社
開発三課 上野雅史さん
産濃真央さん

かぼちゃを味わってほしい
鍋に入れて230ccの牛乳と一緒に
加熱するだけで、とろっとした濃
厚なスープが完成する「CO-OP
日本のかぼちゃスープ」。ひと口食
べれば、かぼちゃの風味が口いっぱ
いに広がります。北海道遠軽産のか
ぼちゃをたっぷり入れ、国産のたま
ねぎ・生クリーム・バターなどを使
用しています。レトルトパウチ食品
なので、常温で長期保存が可能で置
き場所も取りません。
製造しているのは宮島醤油株式会
社 宇都宮工場。動続26年の開発三
課 上野雅史さんに話を聞きました。
「皮をむいた状態で届いたかぼちゃ
を細かく切って、風味を落とさない
ように低温で加熱し、すりつぶして
います。だからとてもなめらかなん
です。濃厚な乳製品を使って香り豊
かに仕上げました」と上野さん。
「お子さんからご年配の方まで、老
若男女に楽しんでいただけるレスト
ラン風のスープを作りたい」と、10
回近く試作をして完成させた味です。
「スープは生クリームなどの液体が
多いほうが作りやすいのですが、か
ぼちゃのぼくぼくとした味わいを感じ
ていただきたいと、スープにでき
る限界の量までかぼちゃを使用して
います」

「CO-OP日本の
かぼちゃスープ」ができるまで



1 細切れにして加熱

冷凍で届いた皮むきかぼちゃ(写真A)とたまねぎ(B)は4.5mmの大きさに切りま
す。蓋でたまねぎとバターをポイルし、やわらかく風味が出てきたところへか
ぼちゃを加えて、風味を落とさないように低温で加熱します



2 すりつぶして加熱

蓋に生クリーム、香辛料を加えて裏ごしに近い状態にならかにすりつぶしま
す(写真C)。砂糖と塩を加えて85度まで加熱したらスープの完成です(D)。ここ
で品質管理課の担当者が塩分・pH・色・粘性などを分析して、マグネットと金
属探知機で金属の混入がないかを調べます



3 充填・検査・レトルト殺菌

できたてのスープを賞味期限を印字したパッケージに充填機で充填し
(写真E)、シール(封)します。重量の検査をしてから、平たくトレ
ーに並べながら自視でシールの状態や賞味期限の印字を検品後、レトル
ト殺菌釜で高温・高圧で殺菌します(F)。殺菌後にパッケージの表面
をきれいに洗浄し、異物の混入がないかX線検査をします



4 検品・箱詰め・検査

箱詰めする際に、再びシールの強度や印字の欠けがないかを目視
で検品します(写真G)。また品質管理課の担当者が抜き取り検査をし
て問題がないことを確認してから出荷しています

今回ご紹介した
商品はこちら！

CO-OP 日本の
かぼちゃスープ

宅配：12月2日に
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

※この記事は現地を訪れずして作成しています

家族に食べさせたい
商品

試作のときには、組合員の皆さん
のさまざまな食事シーンをイメージ
しました。
「朝は多めの牛乳で薄めて、昼のサ
ンドイッチ、夜のハンバーグのおと
もに。また、ホットケーキなどのお
やつや離乳食にも使えるんですよ」
と上野さん。
宮島醤油では、自分の家族に食べ
させたいかどうかを基準に、原材
料の品質を大事にしなが、食べて
ほっとでき、手作り感のある商品づ
くりを心がけています。
「新しい商品が完成したときには、
工場に働いているみんなが試食をし
て意見を書いてもらいます。みんな
で製造している商品ですからね。そ
の意見が改善のものになることもあ
るんですよ」と話を続けます。
「これからも組合員の皆さんが笑顔
で食事ができるような商品づくりを
続けていきたいです。かぼちゃを丸
ごと食べているような気分になれる
自信作です。まだ召し上がったこと
のない皆さんにも、ぜひ一度食べて
みていただきたいです！」と上野さ
んは力強く語ってくれました。
さまざまな食事シーンで活躍間違
いなしの「CO-OP日本のかぼ
ちゃスープ」、ぜひお手に取ってみ
てください。