

シナモン&アップルジャム
ができるまで

まるで
アップルパイ！



1

原料受け入れ・選別

角切りにされた冷凍りんごを解凍し、皮や種が残っていないか、食べ応えがありながらも食べやすい1cm弱の角切りにになっているかなど、担当者が目視で確認します（写真A）。



2

混合・加熱・濃縮

りんごと砂糖などを釜に入れ、混ぜながら加熱します（写真B）。減圧し、低温で沸騰させながら糖分をりんごの中心部までしみ込ませます。糖度を確認し、シナモンパウダーなどを加えます。



やさしい甘さとりんごの食感、ほんのり香るシナモン。アップルパイの中身をイメージしたジャムは、ヨーグルトのトッピングやお菓子作りにもぴったりです。

果肉がゴロゴロ入ったりんごジャム

シナモン&アップルジャム



今回ご紹介する商品はこちら！

シナモン&アップルジャム

宅配：
145gを10月3回で、260gを10月3回、
11月1回・3回で取り扱う予定です。
「いつでも注文」でも注文できます。

店舗：
145gを一部店舗を除き取り扱って
います。



別ページで、
レシピをご紹介

5

検品・包装・箱詰め・出荷

瓶の底面と側面からそれぞれ目視で検品し、異物が入っていないことを確認（写真E）。機械で真空状態をチェック後、ラベルを貼り（F）、ふたにフィルムをかけます。その後、最終の目視検品を経て商品を箱に詰め、出荷します。



ソントン食品株式会社
研究開発部 中野沙央理さん



4 殺菌・冷却

熱水で加熱殺菌し、加熱後は瓶が割れないよう徐々に冷やします（写真D）。



同課長代理
根元達也さん

株式会社やくらいフーズ
品質管理課課長
大久保昌彦さん

3

じゅうてん 充填

まだ熱い液状のジャムに異物が混入していないか目視でチェックし、瓶に充填します（写真C）。ふたを閉め、担当者が目と手でふたが閉まっていることを確認。瓶の口を洗浄し、計量します。



りんごの食感を残すため
煮詰める時間を短く

角切りりんごがゴロゴロ入り、ほのかにシナモンが香る「CO・OP シナモン&アップルジャム」。まるでアップルパイのような味わいを楽しめるジャムを2005年に開発したのは、創業以来約80年にわたってジャムやクリームなどを手がけるソントン食品株式会社（東京都江東区）です。開発に携わる中野沙央理さんは「パンに塗る以外にもジャムを使ってほしい、という想いがそもその始まり。製菓材料としても人気が高いりんごに注目し、アップルパイ作りに使えるジャムを目指しました」と誕生の経緯を明かします。

原料のりんごは国産にこだわり、果肉の食感を出すため角切りに。素材の味を生かすため、糖度は甘すぎない40度に設定し、シナモンはアクセント程度に調整しました。製造を担う株式会社やくらいフーズの根元達也さんは、「おいしく仕上げるポイントは煮詰める時間。高温で長時間加熱するとりんごが煮崩れて、食べ応えがなくなりますが、そこで特殊な釜で真空状態にし、煮詰める時間を極力短くしています」と話します。りんごや砂糖などを入れた釜を密閉し、内部の空気を抜きながら加熱。すると水分の沸点が低下し、低温でりんごの中心部まで素早く糖を

浸透させつつ、しっかりとした食感をキープできるのです。

多くの目視検査を経て
「安心」を家庭に届ける

角切りりんごが全ての瓶に満遍なく入るのも、短時間で煮詰めるからこそ。「果肉が糖液の中で浮いたり沈んだりする主な原因は、果肉と糖液の比重の差。果肉内部の空気を抜いて糖を浸透させれば、比重差がなくなつて偏りが抑えられます。もちろん瓶に詰める直前までしっかりと混ぜ続けます」と根元さんは説明します。同社の大久保昌彦さんは「検査の工程は皆さんの想像以上に多いと思います。各工程で人の目で確認しているのも、ご家庭で安心して召し上がっていただきたいからこそ」と胸を張ります。

「アップルパイの中身としてかなり優秀だと自負していますが、個人的にはそのまま食べるのが一番おいしい」と根元さんが言えば、「私はヨーグルトに入れて食べるのが好きですね。酸味のあるものとも相性がいいと思います」と中野さん。トーストやパンケーキにのせるのももちろん、冷凍パイシートに包んで焼くだけの簡単なアップルパイもおすすです。朝のひととき、ほっとしたい時間に、ぜひさまざまな食べ方でお楽しみください。