

おすすめ!
コープの
商品

生乳83%[◆]素材の味を生かし、 シンプルさを大切にした まろやかなヨーグルトです!

組合員テストで96%の組合員が「おいしい」と評価した
「CO・OP北海道生乳ヨーグルト」は、クリーミーでコクが深いコープの自信作。
食卓の定番におすすめの一品です。



雪印メグミルク(株)川越工場
ふるのひろし
古野裕史 製造課長



宅配

毎週取り扱っています。
※80g×3個または×6個で販売しています。

店舗

全店で取り扱っています。
※80g×3個で販売しています。

CO-OP 北海道生乳ヨーグルト

4つの原材料だけで
できています

「酸味と甘味のバランスがちよ
うど良くすっきり!」、「生乳
83%使用でとても濃い!」、「毎日
食べても飽きない!」などの声を
組合員の皆さんからいただいで
いる「CO・OP北海道生乳
ヨーグルト」。2015年10月
に※コープクオリティに仲間入
りしました。

※詳しくは3ページで説明しています

このヨーグルトは生乳、砂糖、
脱脂粉乳、生クリームだけで
作っています。原材料として生
乳を多く使用し、さわやかな風
味を作るブルガリスク菌と、な
めらかな食感にするサーモフィ
ルス菌を加えています。牛乳未
殺菌のものは生乳) 本来のおい
しさを感じられるよう、香料や、
ゼラチン、寒天、安定剤などは
使用していません。

製造工場である雪印メグミル
ク株式会社川越工場を訪ねま
した。製造エリアに入ると、ほ
んのり甘いヨーグルトのいい香
りがします。「この商品はどの
ように誕生したのですか?」と

co-op 北海道生乳ヨーグルト
ができるまで

調合
1

脱脂粉乳・砂糖と生クリームを調合し、生乳を加えたあとに殺菌します。



調合
2

冷凍保存していたフレーク状の乳酸菌を入れて、45度くらいに温度を上げ、攪拌します。



充填
3

空のカップ一つ一つの中に異物がないことを機械で確認し、まだ液状のヨーグルトを充填しフタをしていきます。



発酵
4

出荷する状態にパックし、発酵室で発酵させます。発酵時間は季節により変わり、42度～45度で4時間半から6時間です。

検査
5

成分検査・微生物検査・官能検査をし、検査結果が出てから出荷します。



◀ 製造中の検査の様子

※イラストはイメージです。

コープクオリティ、
ご存知ですか。

「コープクオリティ」とは、

- ① 原材料や製造方法など、おいしさの理由が明らか
- ② 他の商品との違いが明確
- ③ 100人規模の組合員モニターの8割以上がおいしいと評価

の3つの条件を満たした商品シリーズです。

この商品は2015年1月に実施した組合員テストで、96%の組合員が「おいしい」と回答してくださいました。

このマークが
目印！



3人の製造担当者の声

「私の子どもはまだ小さいのですが、自分の子どもにも食べさせたいな♪と思います。生乳の割合が多いと、生乳以外の水分(生クリームと調合水)があまりないですね。

生乳は後から加えるので、最初に原材料を調合するときにダマになりやすく、混ぜるときにはいつも気が抜けません」



調合担当 吉岡幹記さん

「私の担当は、カップに発酵前のヨーグルトを入れフタを閉めるまでの工程なので、異物混入などが起きないように、細心の注意を払っています」



充填担当 大津裕之さん

「一番最初に見ていただくパッケージ部分と発酵が私の担当です。パッケージがきれいでないとおいしそうにも見えません。これがお店に並んでいて、自分は買いたくないと思わないだろうか、全員がそういう同じ視点で商品を確認するようにしています。

他には例えば工場での念入り手洗い方法をお休みの日にもついやってしまうくらい、自分の生活習慣になっています」



パック・発酵担当 近藤幹浩さん

いつもの商品ができるまで

工場製造に従事する社員の中から、3人の製造担当者にも話を聞きました。原材料全てを混ぜ合わせるまでの工程を担当する吉岡幹記さん。混ぜ終えた発酵前のヨーグルトをカップに充填し、フタをするところまでが大津裕之さん。3個・6個の出荷する状態にパックしてから、発酵室で発酵させ、冷蔵庫で冷やすまでを担当するのが近藤幹浩さんです。各工程の正確な積み重ねで、いつもの商品ができています。

品室管理室は最後の砦

できあがったヨーグルトは、品質管理室で抜き取り検査されます。古野さんは、「品室管理室は『最後の砦』と話します。「製造工程は毎回同じですが、生きた菌を使っているの、乳酸菌の活力(元気さ)はいつもまったく同じではありません。品質を保つために、成分検査・微生物検査に加えて、前回製造

尋ねると、古野裕史 製造課長が説明してくれました。「2005年に『香料が入っていない方が良い』という多くの組合員さんの声を受け香料を抜いたのですが、味が物足りなくなっていました。どうしたらおいしくなるのかと、生乳を0.5%刻みで増やし、脂肪酸の比率も変え何度も試作して、現在の味にたどり着きました」

「私たちにとっては何十万個と作る商品ですが、組合員さんにとっては今日食べるたった一つの商品です。この意識を工場内で共有するべく、折りにつけそう伝え、常に意識するようにしています」

「私たちが最後は、何十万個と作る商品ですが、組合員さんにとっては今日食べるたった一つの商品です。この意識を工場内で共有するべく、折りにつけそう伝え、常に意識するようにしています」

日の商品と比べて香りやなめらかさなども違いがないか、官能検査をしています」と古野さん。 ※官能検査：人間の感覚器官(味覚・嗅覚・視覚・触覚など)を用いて商品の品質を判定すること