

小さくても  
本格的な  
味わい

# 変わらぬ味で愛されつづけて40年 子どもから大人まで楽しめる、コープの 人気ナンバー1チョコレートです

組合員の皆さんの声から誕生した「CO・OPファミリーチョコレート」。  
マイルドなミルクの風味となめらかな口どけで、愛され続けています。



完成したばかりのファミリーチョコレート



宅配 3月1回に取り扱う予定です。

店舗 全店で取り扱っています。

※こちらは期間限定  
パッケージです

## CO-OP ファミリーチョコレート

声を聞きながら  
完成させたチョコレート

誕生は1979年、開発段階から組合員の皆さんの声を聞きながら商品化が進められ完成した、ひとロサイズのミルクチョコレート「CO・OPファミリーチョコレート」。商品を製造する茨城県筑西市の株式会社正栄デリシイ・筑西本社工場を訪ねました。

敷地に一歩入ると、風に乗ってチョコレート甘い香りが漂ってきます。開発部の鈴木悠さんは、

「マイルドなミルクの風味と、なめらかな口どけで組合員の皆さんに親しまれて、今年で発売から40年を迎えることができました。味は一度も変えていないんです」と話します。

株式会社  
正栄デリシイ  
開発部  
鈴木悠さん



## 口どけが良く なめらかに

独特の香りや味わいを作る工程は、主に『微粒化<sup>びりゅうか</sup>・精練<sup>せいれん</sup>・調温<sup>ちやうおん</sup>』の3つです。おいしいチョコレートの大切な要素のひとつである舌ざわりは、カカオ豆を

原料とするカカオマス（主にガーナ産）を温めながら溶かし、ミルク・砂糖・ココアバターなどを加え、混ぜ合わせた後の微粒化の工程で作ります。粒子を25<sup>※</sup>ミクロン以下にすることで、砂糖などのざらざらしていた食感がなくなりやすくなります。

それを練り上げる精練工程では、専用の機械で数時間かけて行います。微妙な温度調節をしながら練ることで、カカオの良



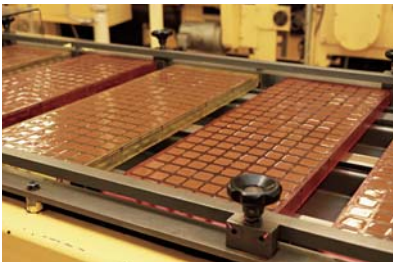
原材料のカカオマス。これを溶かすところからチョコレート作りは始まります



微粒化をする機械で原材料をさらさらしています



左が微粒化前のざらざらした状態  
右は微粒化後、粉状でさらさらしています



精練、調温後、製氷皿で水を作るように、チョコレート成型機に入れて固めます



欠けなどがいないかを検品しています

い香りを閉じ込めます。

そして調温し、ココアバターの結晶を均一にすることで、口どけと見た目が良くなります。型に入れ固めて、できあがったばかりのチョコレートは、ひと粒ひと粒がピカピカです。

完成してからの味の確認は当日に3度行われています。製造現場の担当者、品質管理の担当者、その他に、より厳しい味覚検査のテストを合格した従業員が、交代で最終製品の官能検査<sup>※2</sup>をします。

## この味だけは 変えないで

「チョコレートは機械で製造しますが、要所要所で人が味を確認しながらいつもの味わいを

保っています。以前、組合員の方とお話をしたときに『時代の変化によって容量や包装は変わっても、この味だけは変えないでね』と言われたエピソードを同僚から聞きました。とてもうれしいお話です。

『ご家族皆さんで食べていただきたい』、それが『ファミリーチョコレート』の名前の由来です。この先もずっと愛される商品でありたいです。そのために、私たちはいつもと同じ味の商品

を、丁寧に作っていきます」と鈴木さんは最後に笑顔で話しました。  
特に寒い季節は、あたたかい飲み物とチョコレートの組み合わせがぴったり。個包装でたっぷり入っているので、ご家族の

囲らんはもちろん、人が集まったときにわいわいシェアするのにもぴったり。

コープで愛され続けている「CO・OPファミリーチョコレート」をぜひご賞味ください。

※1 1ミクロンは1ミリメートルの1000分の1  
※2 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



## ファミリーチョコレートシリーズのご紹介

ファミリーチョコレートをアレンジしたシリーズも登場しています。ぜひ、お好みの味を見つけてください。



写真は左から「ちよっぴり大人のファミリーチョコレート」「カカオ好きのためのファミリーチョコレート」「3種の抹茶アソートファミリーチョコレート」「3種のいちごアソートファミリーチョコレート」。