

「産直野菜を使った、 おいしいコロッケを作りたい」

「コープとメーカーの思いをかたちにした」
「産直 北海道産男爵で作ったレンジコロッケ」をご紹介します

「じゃがいも本来のおいしさを味わえる商品にしたい！」、
そして何より「揚げたてのコロッケのようなサクッとした食感を出したい！」。
こんな思いから生まれた、コープの産直じゃがいも・たまねぎを原料に使用したコロッケです。



宅配
8個入を4月4回、
5月4回に取り扱う予定です。
(4個入を5月下旬より企画予定です)

店舗
一部店舗で8個入を取り扱う予定です。
(5月中旬より取り扱いを
8個入から4個入に変更予定です)

コープ 産直 北海道産男爵で作った レンジコロッケ

揚げたての味を
お届けしたい

電子レンジで加熱した後の食感を、いかに揚げたてのコロッケに近づけていくか。冷凍食品のコロッケの歴史は、メーカーによる食感の研究の歴史と言っても過言ではありません。

「産直 北海道産男爵で作ったレンジコロッケ」を製造しているのは、北海道網走郡にあるサンマルコ食品株式会社・津別工場。津別町はその8割が森林の自然豊かな町です。



揚げたてを冷凍した商品です

コロッケの主な原料は、工場からほど近くにある、コープの産直産地JAきたみらいの産直じゃがいも(男爵)・たまねぎです。

コロッケ作りについて、開発

コープの産直産地 JAきたみらい

サンマルコ食品(株)
津別工場

JAきたみらい



西は大雪山国立公園や、南は阿寒国立公園の山々に囲まれた北見盆地の中にあるJAきたみらい。大雪山系を源とする常呂川が横断する肥沃な土地で、北海道における農畜産物の主要産地です。

JAきたみらいのじゃがいも(男爵)は、長い日照時間と昼夜の寒暖差が大きい気象条件で、でんぷんの多いほくほくした食感になり、身の色は白くコロツケの原料に向いています。産直は生産のすべての工程をたどることができるという証でもあります。

部の一條裕二さんに話を聞きました。
「コープの産直素材を使っているので極力シンプルな味付けで、ふかしたてのじゃがいもの良い香りを感じられるようなコロツケにしたいと思いました。あとは何より、サクツとした食感を出したい。もっと揚げたてに近づきたい。これはわれわれの永遠の課題です!」と一條さん。

食感の秘密

コロツケは2日かけて製造します。まずたまねぎを甘味が出



炒めたたまねぎと調味料・肉を混ぜたものをバットに入れ、冷却して細菌の増殖を防ぎます

るまで炒め、塩・こしょう・しょうゆを順に加えます。よく混ぜたところへ牛ひき肉を加えてさらに炒め、冷蔵庫でしっかりと冷却し一晚寝かせます。



蒸し上げたじゃがいもを、機械で皮と身に分け網で裏ごしします

翌日は朝早くから、じゃがいものカット、加熱からスタートです。朝の工場は、じゃがいものふかし上がった湯気と良い香りに包まれています。じゃがいもは、皮に近い部分が一番おいしいと言われています。その部分をそぎ落としてしまわないように、蒸してから機械で丁寧に皮と身を分け、裏ごししていきます。
その後、冷却し水分を飛ばします。寝かせておいたたまねぎ・調味料・牛肉を混ぜたものと合わせて「たね」の完成です。
サクツとした食感を実現させたのには、コロツケの衣の下地に秘密がありました。
「成形機で形を作ったら、小麦粉・でんぷん・卵白などで作った下地とパン粉を付けます。初



揚げたてのコロツケ。冷ましてから急速冷凍します

めは粘り気の弱い下地にくぐらせ乾燥パン粉を少量付け、次に粘り気の強い下地にくぐらせてライ麦入りの生パン粉をたっぷり付けます。製粉メーカーと共同開発した下地を二度付けすることによって、電子レンジで加熱したときに出てくる水分を吸収して、サクツとした食感を出してくれるんです」と一條さんは詳しく説明してくれました。
3分待つて 食べてください
コロツケの開発を担当した富永優理亜さんに話を聞きました。
「主役は産直じゃがいもです。いも自体の味とうま味がきちんと出せる配合にしました。10年間コロツケ開発を担当していま



左から
サンマルコ食品
株式会社
開発部
富永優理亜さん、
一條裕二さん

すが、まずは自分がおいしいと思うかどうかを大切にしながら取り組んでいます」と富永さん。
じゃがいもの味を楽しめつつ、隠し味にしょうゆが入っているから何も付けなくても食べやすい、親しみのある味わいです。おいしく仕上げるポイント、電子レンジで加熱後、3分くらい待つこと。こうすることで水分が飛び、衣がよりサクツとします。
1パック8個入りだから、おかずはもちろん、おやつやお弁当、サンドイッチの具などにもぴったりです。ぜひ、食卓に登らせてほしい一品です。