

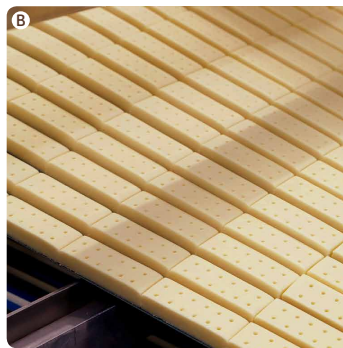
濃厚なバターの風味に、
ザクツとした食感。
ほんのり塩味がくせになる！

コープクオリティ商品の「CO-OP 風味豊かな発酵バター」のショートブレッドは、紅茶・コーヒールびつたりの焼き菓子。組合員テストでは97:1%の組合員の皆さんがおいしいと回答した自信作です。



1 計量、ミキシングと成形

小麦粉以外の原材料をクリーム状になるまで混ぜた後、小麦粉を加えて、あらかじめ設定したミキサーのスPEEDや時間通りに、適度な硬さになるまで混ぜ（写真A）、その後のばしてカットします（B）



2 焼成と冷却

オーブンの熱風で焼き上げます（写真C）。急激に冷やすとしけるため、焼いた時間と同じ時間をかけてゆっくり常温の空気で冷まします（D）



一度ぜひ
食べてみてください！



写真左から、ハマダコンフェクト株式会社 営業部 濱田晋さん、
研究開発部 中佐友美さん、取締役 加古川工場長 菊地哲也さん



3 検品と包装

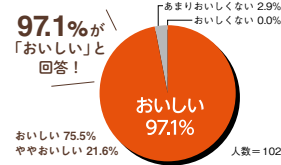
冷めたらきれいに整列させ（写真E）、金属探知機に通した後2本ずつ個包装（F）、中身がきちんと入っているかX線検査をして、箱に入れながら最後の検品です（G）



コープクオリティとは

- 1 原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8割以上がおいしいと評価

この3つの条件を満たした商品シリーズ。この商品は2016年4月に実施した組合員テストで、97.1%の組合員が「おいしい」と回答していただきました。



家庭で作るようなシンプルな配合で

食べた瞬間に口の中に広がるバターの風味と、ほんのり塩味。「CO-OP 風味豊かな発酵バター」のショートブレッドは、欧州産の発酵バター約21%と、北海道産バター約10%、合わせて31%とたっぷりのバターを使用し、高温のオーブンで焼き上げた焼き菓子です。

製造するハマダコンフェクト株式会社（兵庫県加古川市）を訪れ、菊地哲也さん、中佐友美さん、濱田晋さんに話を聞きました。「ショートブレッドはスコットランド生まれの伝統的な家庭のお菓子。リッチなバターの味は十分にありつつ、食べ飽きない

2時間おきに食べて確認

工場は全長170m、工場の端から端までを利用して一直線で作っています。混ぜた原材料をシート状に成形したら、カッターで縦横の順でカット。

同じ厚さで、火の通り方も同じにするため、このときに一つ一つの重量が同じであることが大切。そこへピン（穴）を打ち、30mのオーブンをゆっくり通って、高温でしっかりと焼きます。ピンを打つことで、生地から水分が抜けやすくなり、長方形が保たれ、食感が均一になります。製造現場の検品と同時に、焼き上がったものもいつも通りの水分量・食感・味・香りが見た目かどうか、2時間おきに品質管理の担当者が試食して検査をしています。

も食べてくださる方々に「食べてもおいしいね」と言ってもらえるように、同じものを作り続けること、品質を一定に保つことが最も大切だと考えています」と菊地さん。濱田さんは、「紅茶とよく合いますよ！ やっぱお菓子ですから、食べた方に笑顔になっていただけたらうれしいです。これからも組合員の皆さんが食べたいお菓子を作っていきます。一度食べて話してください。ぜひ召し上がってください。

今回ご紹介した商品はこちら！

風味豊かな発酵バターのショートブレッド

宅配：2月3回に取り扱う予定です。いつでも注文商品です
店舗：全店で取り扱っています



抽選で商品をプレゼント！
詳しくは、ツイートの応募ページをご覧ください。

こちらどうぞ！

風味豊かな発酵バターのショートブレッド アーモンド入り

「発酵バターの風味が大切にしつつ、バランスよくアーモンドを配合しました」（中佐さん談）

