

おすすめ！
コープの
商品

CO-OP

日本のかぼちゃスープ

優しい味わいで、
体も心も
あたためます

北海道遠軽産
かぼちゃを使用

めいっばいかぼちゃを使った 濃厚なかぼちゃスープです！

北海道遠軽産かぼちゃを、
スープにできるぎりぎりの量まで使用。
組合員の皆さんの食事シーンを思い浮かべながら
完成させた濃縮スープです。

自信作です！



収穫された北海道遠軽のかぼちゃ、立派です。
カット加工の順番を待っています

写真左から宮島醤油株式会社
開発三課 上野雅史さん
渡邊真央さん

かぼちゃを味わってほしい

鍋に入れて230ccの牛乳と一緒に加熱するだけで、とろっとした濃厚なスープが完成する「CO-OP日本のかぼちゃスープ」。ひと口食べれば、かぼちゃの風味が口いっぱいに広がります。北海道遠軽産のかぼちゃをたっぷり入れ、国産のたまねぎ・生クリーム・バターなどを使用しています。レトルトパウチ食品なので、常温で長期保存が可能で置き場所も取りません。

製造しているのは宮島醤油株式会社 社宇都宮工場。勤続26年の開発三課 上野雅史さんに話を聞きました。「皮をむいた状態で届いたかぼちゃを細かく切って、風味を落とさないように低温で加熱し、すりつぶしています。だからとてもなめらかなんです。濃厚な乳製品を使って香り豊かに仕上げました」と上野さん。

「お子さんからご年配の方まで、老若男女に楽しんでいただけるレストラン風のスープを作りたい」と、10回近く試作をして完成させた味です。「スープは生クリームなどの液体が多いほうが作りやすいのですが、かぼちゃのぼくぼくとした味わいを感じていただきたいので、スープにできる限界の量までかぼちゃを使用しています」

「CO・OP日本の
かぼちゃスープ」ができるまで



3

じゅうてん
充填・検査・レトルト殺菌

できたてのスープを賞味期限を印字したパッケージに充填機で充填し(写真E)、シール(封)します。重量の検査をしてから、平たくトレイに並べながら目視でシールの状態や賞味期限の印字を検品後、レトルト殺菌釜で高温・高圧で殺菌します(F)。殺菌後にパッケージの表面をきれいに洗浄し、異物の混入がないかX線検査をします



1

細切れにして加熱

冷凍で届いた皮むきかぼちゃ(写真A)とたまねぎ(B)は4.5mmの大きさに切ります。釜でたまねぎとバターをポイルし、やわらかく風味が出てきたところへかぼちゃを加えて、風味を落とさないように低温で加熱します



4

検品・
箱詰め・検査



箱詰めする際に、再びシールの強度や印字の欠けがないかを目視で検品します(写真G)。また品質管理課の担当者が抜き取り検査をして問題がないことを確認してから出荷しています



2

すりつぶして加熱



釜に生クリーム、香辛料を加えて裏ごしに近い状態になめらかにすりつぶします(写真C)。砂糖と塩を加えて85度まで加熱したらスープの完成です(D)。ここで品質管理課の担当者が塩分・pH・色・粘性などを分析して、マグネットと金属探知機で金属の混入がないかを調べます

アレンジレシピを
教えてもらいました!

かぼちゃパンケーキ

作り方

- ①たまご1個と牛乳100cc、CO・OP日本のかぼちゃスープ50gをボウルに入れて混ぜ合わせます。
- ②ホットケーキミックス200gを加えてさっくりと混ぜ、フライパンでホットケーキを焼く要領で焼けば完成です。



★このレシピに溶かしバター30gを入れ、型に入れてオーブンで焼くと、パウンドケーキやカップケーキにもできます。

今回ご紹介した
商品はこちら!

8ページで、
レシピをご紹介

CO・OP 日本のかぼちゃスープ

宅配:12月2回に
取り扱う予定です

店舗:一部店舗を除いて
取り扱っています

※この記事は現地を訪れずに作成しています

「新しい商品が完成したときには、工場で働いているみんなが試食をして意見を書いてもらいます。みんなが製造している商品ですからね。その意見が改善のもとになることもあるんですよ」と話を続けます。

「これからも組合員の皆さんが笑顔で食事ができるような商品づくりを続けていきたいです。かぼちゃを丸ごと食べているような気分になれる自信作です。まだ召し上がったことのない皆さんにも、ぜひ一度食べてみていただきたいです!」と上野さんは力強く語ってくれました。

さまざまな食事シーンで活躍間違いなしの「CO・OP日本のかぼちゃスープ」、ぜひお手に取ってみてください。

家族に食べさせたい
商品を

試作のときには、組合員の皆さんのさまざまな食事シーンをイメージしました。

「朝は多めの牛乳で薄めて、昼のサンドイッチ、夜のハンバーグのおとも。また、ホットケーキなどのおやつや離乳食にも使えるんですよ」と上野さん。

宮島醤油では、自分の家族に食べさせたいかどうかを基準に、原材料の品質を大事にしなが、食べてほっとでき、手作り感のある商品づくりを心がけています。