

おいしさの秘密はホワイトソースにあり！

とろりなめらかな クリーミーなグラタン



レンジでキン！で手軽に
おいしいグラタンが味わえる！

えびグラタンが
できるまで

風味豊かな生乳をベースにしたホワイトソースに3種のチーズをトッピング！
なめらかなさが自慢のグラタンが、電子レンジ調理で手軽に食べられます。

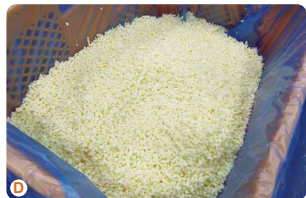
1 ホワイトソースを作る



茨城県産の生乳をタンク（写真A）に受け入れ、加熱・殺菌します。生乳に含まれる粒子を均一に細かくし、口当たりをなめらかにします。バターや小麦粉などを加えて鍋で混ぜ合わせ（B）、ホワイトソースを作ります。

3 チーズ粉砕

北海道十勝の工場で作られたコーダチーズ、パルメザンチーズ、チェダーチーズをそれぞれ粉砕機で細かくして（写真D）、よく混ぜ合わせます。



2 ペンネをゆでる

ソースがからみやすい口の広いペンネをゆでます（写真C）。ホワイトソースに加えて蒸込み、なじませます。



4 トレー充填

トレーに煮込んだソースを充填し（写真E）、えびと3種のチーズをトッピングします。



5 冷却・包装・箱詰め・出荷

フリーザーで急速冷凍し（写真F）、X線検査機と金属探知機を通し、包装します（G）。箱詰めし出荷します。



今ご紹介した商品はこちら！

えびグラタン

3個入(600g)

2個入(400g)

店舗をご利用の方は
こちら

宅配をご利用の方は
こちら



宅配：毎週取り扱っています

店舗：全店で取り扱っています

手軽さと味のこだわりが
詰まった自信作！



左から、株式会社明治 フローズン・食品事業部 種阿寛真さん、茨城工場 工場長 徳山雅士さん、フローズン・食品事業部 海沼栄孝さん

なめらかなソースに自信あり

味の決め手は、乳業会社ならではのノウハウを活かして丁寧に作るホワイトソース。「特になめらかなさ」にこだわっています。生乳を25.3%使用し均質化の工程丁寧に行うことで、口当たりの良さを表現しています。ミルクのコクがしっかりと感じられ、よくペンネにからみます。当社だから調達できる原材料と当社ならではの製法です」と種岡さんは胸を張ります。チーズにもこだわり、北海道十勝産のコーダチーズ、チェダーチーズ、パルメザンチーズをブレンドしてトッピングしています。

「作れば手間のかかるグラタンが、たった5分で食べられます。もっと多くの人たちに食べてもらいたいです」と話す海沼さんは、アレンジレシピとして「コロッケをすずめてくれました。」「冷凍のまま4等分にして卵液にくぐらせ、パン粉をつけて揚げます。」「から作る」と々の成形が大変ですが、これなら中身ととろろのクリーム風コロッケが簡単にできますよ！」

種岡さんは「子どもからシニアまで、どなたでも楽しめる商品です。親は子どもやパートナーに食べさせ、自分も食べる。子どもが成長して親になつたら同じように利用する。そんなふうに生食が続けてもらいたいです」と商品の想いを話してくれました。手軽さと絶妙なサイズ、そしてホワイトソースのなめらかなさを、ぜひ確かめてみてください。

1個あたり200gで「小腹がすいたときに便利なサイズ」と人気の「CO・OP えびグラタン」。電子レンジで約5分、手軽に調理できるから忙しいときの食事にぴったりです。製造するのは、グラタンやドリアなど冷凍食品の製造に特化した、株式会社明治の茨城工場（茨城県小美玉市。工場長の徳山雅士さんは、「安全・安心な商品を提供するため、原料の受け入れから製造、出荷まで厳しい衛生管理体制を敷いています」と話します。以前はトースター調理が主流だった冷凍のグラタンですが、トレーをアルミからプラスチックに変更し電子レンジ調理にすることで、より調理が簡便に。同社もレンジ化を進め、「CO・OP えびグラタン」は2010年10月に誕生しました。

みんなにちょうどいいサイズ