

芋けんぴのかけらが おいしく生まれ変わりました

表面ざくざく、中ほくほくの芋けんぴを、
口どけの良いチョコレートで包みました。
「かけら」を無駄なく使用した、
食品ロス削減につながる商品です。



co-op ざくざくブロックチョコレート
（芋けんぴ入り）ができるまで

2 かくはん 攪拌・混合

芋けんぴのかけらを機械に投入（写真B）。少し砕きながら
攪拌機でチョコレートと混ぜ合わせます（C）。ここでも回
転する羽根が芋けんぴを砕きます。



1 テンパリング（温度調整）

原料のチョコレートタンクに投入、熱を加えて溶かします（写真A）。別の機械に移していったん冷まし、再び加熱。テンパリングと
いう工程で、艶のあるなめらかな口どけのチョコレートになります。



芋けんぴをたっぷり配合

楽しい食感が人気の「CO・OPざくざくブロックチョコレート（芋けんぴ入り）」は、「CO・OP九州の芋けんぴ」などの製造時に出るかけらをチョコレートで固めたお菓子。かけらが廃棄されていることを知った生協職員から、「もったいない！」という気持ちから、半年間の開発期間を経て2024年11月に発売されました。創業120年を超えるお菓子メーカー・平塚製菓株式会社が、千葉県香取市で製造しています。

SDGsが広まり、廃棄される原料を活用したお菓子は増えています。が、製品化は簡単ではありません。例えば傷があつて出荷できない果物を使う場合も、お菓子にするにはピューリにして糖度を調整したり、煮詰めてゼリーにしたりする必要があります。芋けんぴがスムーズに製品化できたのは、加工せずそのまま使えたことと商品開発課の大川友也さんは説明します。「芋けんぴをたくさん入れた方がおいしい」と思い、ギリギリの配合率を攻めました。チョコレートはビターやホワイトなども試しましたが、芋の風味と最も合うミルクタイプに決めました。

チョコレートに適した 室温・湿度の工場で製造

製造工程で最も大事なのは、砂糖が「つちりコーティング」された芋けんぴを、すべての型に偏りなく、設定比率どおりに入れること。「素材が大きいほど均一に入れるのが難しい。芋けんぴは自分が関わってきた中で最も大きく硬いです」と話す製造部の浪川勇祐さんは、老舗ならではの豊富なノウハウを活かし、ミリ単位の調整を繰り返して機械を設定。「芋けんぴは食感が魅力なので、少しずつ砕くことで一定の大きさを保ち、1個1個に「コロコロ」入るようにしています」

2020年9月から稼働する香取工場は、1年を通してチョコレートに最適とされる室温25度以下、湿度60%以下に保たれています。同じ製造ラインで違う製品を作ることあるため、機械も毎回丁寧に清掃。「外せる部分は外して、しっかりチョコレートをかき取ってから洗っています。正直大変ですが、すべては皆さんに安心して食べていただくため」と浪川さんは力を込めます。「チョコレートは奥の深い素材、特性を考えると細部まで工夫して作っているの、芋けんぴとのベストバランスをお楽しみください」

「コロコロ」入った芋けんぴの存在感とチョコレートのまろやかさ。おいしくて未来にもつなげる商品を、ぜひお楽しみください。

5 包装・ 箱詰め・出荷

重量計測と充填を自動で行う機械で、
規定の量を袋に充填します（写真G）。
賞味期限を印字し、重量などを検査
してから箱に詰めて出荷します（H）。



4 冷却・離型・検品

冷却してしっかり固め、金属検出器
を通してからチョコレートを型から
外します。担当者が目視でチェック
し、割れ・欠け・油浮きなどがある
不良品を取り除きます（写真F）。



3 じゅうてん 充填・ならし

芋けんぴ入りのチョコレートを型に流し込みます。
型から飛び出ている芋けんぴをへうで折りながら
（写真D）、表面をならして平らにします（E）。



今回ご紹介した商品はこちら！

co-op ざくざくブロックチョコレート
（芋けんぴ入り）



宅配：
10月3回、11月2回に取り扱う
予定です。10月3日以降の
いつでも注文で注文できます。

店舗：
一部店舗を除き取り扱っています。



左から平塚製菓株式会社
製造部 浪川勇祐さん、商品開発課 大川友也さん

これからも
高品質なお菓子を作
り続けたいです

