



外はカリッ中はとろ〜り

かつおだし香るたこ焼

屋台グルメの定番、たこ焼。だしのうまみを大切に作った関西風のたこ焼が、冷凍庫にストックでき、いつでも出来たてのおいしさを味わえます。

「何個でも食べられる」とろみを重視

レンジで温めるだけで、かつおだしの香りがふんわり、外はカリッ、中はとろりとした食感が味わえる「CO-OP たこ焼」は、発売から30年超のロングセラー。「冷凍庫にストックしている」という人も多く、さまざまなランキンで常に上位に入る人気商品です。「目指しているのは、何個でも食べられる口どけと喉越しの良さです」と話すのは、株式会社ビー・コック（新潟県長岡市）品質管理室の田中美咲さん。とろりとしたためらかな食感を重視し、自社でブレンドした小麦粉を使った水分量の高い生地を、釣り鐘状の型で焼いています。動かすと衝撃でグルテ

「お祭りの楽しさをご家庭にも」の想いで作っています

左から、株式会社ビー・コック 小国工場 製造担当 太田涼さん、品質管理室 田中美咲さん



たこ焼ができるまで

1 原材料の下準備

ベトナムの協力工場から仕入れたカット済み冷凍たこを水に投入し、細かい泡と水流で洗浄しながら解凍(写真A)。生の長ねぎ(B)とキャベツは洗浄・カットし、彩り用の冷凍青ねぎも細かく切ります。塩漬けしょうがは水に漬けて塩抜き。それぞれ目視(C)と金属検出機で異物の混入がないことを確認します。



2 生地調合

タンクに水、たまご、しょうゆなどの調味料、3種類のだし、ふるいにかけた小麦粉などを決められた順番で投入し、よく混ぜ合わせます。目の細かい網でこし、なめらかなになった生地に野菜を入れて混ぜます(写真D)。



製法はノウハウの結晶 細部まで 規格どりに作る

「水分量や焼き色はちよつとした火力の違いで変わるので、いつでも同じ仕上がりになるよう注意しています。たこが抜けないよう揚げ玉でふたをしていて、その食感も楽しんでいただけます」と話すのは、製造担当の太田涼さん。春と冬ではかたさが違うキャベツのカットも、常に同じ大きさになるように調整しています。田中さんも「製法には、長年たこ焼やお好み焼を製造する当社のノウハウが詰まっています。細部まで規格と

3 焼成・冷却

熱した鉄板に油を薄く吹き付け、機械でたこを投入。投入漏れがあれば担当者が補充します(写真E)。生地を流し入れ、揚げ玉でふたをして焼き上げます(F)。鉄板を反転させて取り出し、熱々のうちにマイナス30度以下に急速冷凍。水分の蒸発を防ぐとともに細菌の繁殖を抑えます。



4 検品・包装・出荷



X線検査機と金属検出機を通した後、担当者が一つ一つ確認し、たこが抜けているもの、形が潰れているものなどを取り除きます(写真G)。機械で計量しながら袋に詰め(H)、再びX線検査機と金属検出機を通し、重量を確認。箱に詰めて出荷します。

今回ご紹介した
商品はこちら！

たこ焼

宅配：
50個入を毎週、7個入を9月2回で
取り扱う予定です。

店舗：
20個入を全店で取り扱っています。

