CO・OP 鉄分とカルシウムがとれるキャンディーチーズ



毎日食べられるように

食べやすさとおいしさにこだわりました

あめ玉のように一つ一つ包まれた、丸くてかわいい一口サイズのチーズ。
気軽においしく栄養補給でき、幅広い世代に人気です。

やさしい味を追求し やわらかく塩分控えめに

おやつやおつまみとして広く親しまれている、「CO・OP鉄分とカルシウムがとれるキャンディーチーズ」。2000年の発売後、5年後にカルシウムを、8年後に鉄分を強化。2個あたり鉄分2・3㎎、カルシウム220㎎を含み、「不足しがちな栄養をおいしく手軽に補える」と人気です。

製造しているのは株式会社明治の長野チーズ工場（長野県佐久市）。開発担当の山田雅大（やまだまさひろ）さんは「鉄分やカルシウムを補える商品だからこそ、無理なく続けられるおいしさと、食べやすさにこだわりました」と話します。「原料のナチュラルチーズは塩分控えめのものを、鉄剤は鉄っぽい風味が気にならないものを選定。やわらかい食感と滑らかな口どけ、マイルドな風味を実現しています。おやつ・おつまみや食事の一品など、さまざまなシーンで楽しんでいただけます」

円筒形の製品が多い中で珍しい球状の形も、やわらかさへのこだわりから。「これは当社ならではのカットです。やわらかいチーズをしっかり切るのが大変で、設備設計に苦労しましたが、絞るようにカットしてできる溝で表面積が増え、ソフトな口当たりと風味をより感じやすくなりました」

原料のばらつきを抑え 毎回同じ品質に仕上げる

この商品は、複数のナチュラル※チーズを混ぜ合わせ、加熱殺菌したプロセスチーズです。原料のナチュラルチーズは、輸送・保管中も熟成を完全に止めることは難しく、製造開始時の熟成度合いにはばらつきがあります。「ばらつきを抑え、一定の品質を維持するのが製造担当者の使命」と言い切るのは、同工場で品質管理を担う小黒賢一（おぐろけんいち）さん。「大事なのは溶融工程。ナチュラルチーズは生き物なので、毎回同じようには煮上がりません。最初の釜で問題がなくても、次の釜ではかたくなってしまったり、逆に水っぽくなったり。煮上がるごとに緊張感があります。溶融後の状態をつぶさに見て、その都度撹拌（かくはん）時間などを調整しています」

コープながのの組合員でもある小黒さんは「この商品が『ハピ・デリ！』で好評だと紹介されていると、それだけでうれしくなります」とにっこり。チーズ作りへの想いを聞くと、「一番のやりがいは、製造量が年々じわじわ増えていること。商品が支持されている証しです」と答えてくれました。

のりで巻いたり、トマトと合わせてカプレーゼ風にしたり。おやつやおつまみだけでなく、なめらかなチーズの味わいを、さまざまなアレンジで楽しんでみてはいかがですか？

※生乳に乳酸菌や酵素を加えて固めたもの。時間とともに熟成が進み、かたさや風味が変わる

別ページで、レシピをご紹介

今回ご紹介する商品はこちら！

CO・OP 鉄分とカルシウムがとれるキャンディーチーズ

宅配:
毎週取り扱っています。

店舗:
120g入りは全店で、
70g入りは一部店舗を除き
取り扱っています。



1 原料受け入れ・選別

原料は熟成状態を見極めて選んだゴーダチーズとチェダーチーズ。20kg前後のブロックの6面すべてを目視検品します（写真A）。



2 粉砕・溶融・乳化

機械でチーズを細かく砕き（写真B）、釜に投入します。牛乳由来の乳清ミネラルや鉄剤などを加え、混ぜながら約90度にまで熱して溶かすとともに殺菌します（C）。原材料であるナチュラルチーズの味わいを生かし、調味料は加えません。





3 成形・冷却

液状のチーズをパイプで移送しながら30～40度程度まで冷まし、絞り出すようにカット。ベルトコンベア上で冷やし固めます（写真D）。



4 包装・箱詰め・出荷

機械でフィルムを巻いて両端をひねって包み、目視と金属探知器で検品します（写真E）。外袋に入れ（F）、X線や重量の検査を行って箱詰め、倉庫に保管。微生物検査や官能検査を行った後に出荷します。





組合員の皆さんの笑顔を思い浮かべながら作っています！



株式会社明治
フードソリューション事業本部
フローズン・食品事業部
山田雅大さん



株式会社明治 長野チーズ工場
品質保証課
小黒賢一さん