

オンラインで
産地メーカー
をたずねて

八戸東洋株式会社
(青森県八戸市)



たまごスープができるまで

ここがふんわり卵のポイント!混ぜ方や時間、温度など、細かく管理しています。



具材がトレイからはみ出していると製品パックや包材に穴を開けてしまうので、人の目で確認しながら表面をならします。

1 仕込み

大きな煮込み釜にスープと液卵を入れてかき混ぜ、加熱。

2 充てん

スープと具材をトレイに充てん。



製品1食ごとに重量チェックと異物検査を行い、製造ごとに水分・細菌・包材・官能検査を行います。



フリーズ

3 急速凍結

冷凍庫に入れ、急速冷凍し、翌日まで置く。



ドライ

4 真空乾燥

真空乾燥庫に入れ、一昼夜かけて乾燥。



5 検品・包装・出荷

自動包装したものを1品ごとに状態を確認しながら箱詰め。

たまごスープの表面をよく見ると小さな穴が空いています。これは水分があったところ。お湯を注ぐと、この中にお湯が入り、素早く元の状態になります。低温で乾燥させるので組織が破壊されにくく、素材の味や食感、香り、栄養成分が保たれています。

フリーズ
ドライって?



たまごスープ(7g×10食)
次回1月4日 398円(税抜)

どんな料理にも合うスープ

「たまごスープ」はコープ商品総選挙で全国の組合員から第1位に選ばれた商品。作っているのは「マルちゃん」でおなじみの東洋水産の子会社、八戸東洋。開発者で八戸東洋社長の島崎康子さんと、東洋水産広域営業部生協課伊藤宏文さんにお話を伺いました。

こんな使い方も!アレンジレシピ!



卵とベーコンの炊き込みチャーハン

材料(2合分)
たまごスープ.....3個 ごま油.....小さじ1
ベーコン(1cm幅にカット).....2枚分 米.....2合分

作り方
① 2合分の水加減にし、たまごスープ、ベーコン、ごま油を入れ、よくほぐして炊飯する。
② 炊き上がったらくかき混ぜる。

「試作の途中ではいろいろな人からアドバイスをもらいました。特に組合員さんには、完成した後も商品の良さをクチコミで広めてくださって、感謝しています。また、いろいろアレンジして食べているという声をお聞きし、すごいなと。本当に家庭の味のベースとして使っていただいていることが嬉しいし、いろいろな味に変化できるスープなのだと思っています。これからも変わらない味で作り続けたいと思っています」と島崎さんは語りました。

組合員の声に育てられて

「混ぜ方などを変え、今のふんわり感が実現しました。「めざしたのは家庭で作るかきたままでした」と島崎さん。100回以上の試作を重ねた末、スープは2種類のチキンエキスをブレンド。コクのあるものとあっさりしたものを組み合わせることで、何度飲んでも飽きのこない味にすることができました。

100回超の試作を経て誕生

たまごスープの魅力はふわふわ卵。島崎さんが一番苦労したのはまさにここ。「コストを考えて加工用の冷凍液卵などで試してみましたが、結局新鮮な卵にかなうものはありませんでした」。幸い八戸市は養鶏が盛んで、八戸東洋のすぐ近くに割卵工場がありました。また、スープに卵を流し入れるときの高さ、卵液の細さ、タイミングやかき

たまごスープの開発スタート

1994年の誕生以来、多くの組合員に愛されているたまごスープ。もともと東洋水産で即席めんに使われるフリーズドライの具材作りを担当していた島崎さんは、この技術を使って、朝昼晩問わず、幅広い世代に喜ばれ、どんな料理にも合うスープが作れないかと思い、挑戦することに。当時、フリーズドライのスープは贈答用などでは見かけましたが、身近なものではなく、伊藤さんが試作品をスーパのバイヤーに提案してみるものの、どこも乗り気ではありませんでした。ところが生協の担当者に話をすると、「それは良い!コープ商品化しよう」ということになったのです。

開発から関わっている島崎さんと伊藤さん