

## ファミチョコをいろいろアレンジしてみよう!

### 麩のしみチョコ

[材料]

- ファミリーチョコレート 60g
- 焼き麩 12個
- 牛乳 70ml
- ココアパウダー 大さじ6



[作り方]

- 耐熱ボウルにチョコを入れ、牛乳を加えて電子レンジで約2分加熱し、よく混ぜて溶かす。
- 麩を入れて表面にしみ込ませ、オーブントースターで表と裏を約2分加熱し、食べる直前にココアを振る。

### カップで生チョコ(7cmカップ2個)

[材料]

- ファミリーチョコレート 70g
- デザートホイップ 60ml
- バター(食塩不使用) 10g
- ココアパウダー 適量



[作り方]

- 鍋にデザートホイップ、バターを入れて火にかけ、沸騰したら火を止める。チョコの入ったボウルに加え、ゴムベラでよく混ぜる。
- カップに流し、冷蔵庫でしっかり冷やし、ココアを振る。

### マシュマロのシリアルボール

[材料]

- マシュマロ 180g
- ファミリーチョコレート(細く刻む) 80g
- ピーナッツ(細く砕く) 80g
- コーンフレーク 80g
- サラダ油 少々



[作り方]

- 耐熱ボウルにマシュマロを入れ、電子レンジで約2分加熱し、すぐにチョコとピーナッツ、コーンフレークを入れ、手早く混ぜる。
- 手にサラダ油を塗り、ボール状に丸めて冷やす。

### すぐできちゃう!チョコバナナパン

[材料]

- 食パン 1枚
- ファミリーチョコレート 適量
- バナナ 適量



[作り方]

バナナとチョコをパンにのせてトーストしたら、ハイできあがり!



ファミリーチョコレート(200g)  
(次回3月1回) 278円(税抜)

晶がなくなり、安定した結晶だけが残りなめらかなちどけが生まれます。「なめらかさとおいしさを年間を通してお届けするために、理化学検査も行いますが、厳しい味覚検査の試験に合格した社員が毎日食べて確認しています」と中島社長。



テンパリングなし



テンパリングあり

## 40年愛され続けるミルクチョコ

「ファミチョコ」の愛称で、子どもから大人まで愛されている「ファミリーチョコレート」はコープのチョコレートの中で一番人気の商品です。作っているのは茨城県筑西市にある正栄デリシィ。全国の生協の組合員理事を対象にオンラインで開催されたラブコープ商品工場・産地交流会に、コープいしかわから瀧能理事が参加しました。

**ファミチョコファンのためのリニューアル**  
ファミチョコは子どもだけでなく、家族みんなで楽しめるチョコレートとして1979年に開発され、手軽なおいしさで手頃な価格で愛されてきたロングセラー商品。ところが、少子化やハイカカオブームの影響を受けて3年程前から利用が下降気味に。そこで昨春秋、発売以来、初めてのリニューアルをすることとなりました。「実はカカオ率を高める試作も行いましたが、実際にファミチョコを購入している組合員に聞くと『甘いものが食べたいときに食べています』という声がありました。リニューアルのポイント



開発秘話が語られたオンライン交流会

### なめらかなちどけの秘密

なめらかな口あたりは製造工程で生まれます。カカオマス、砂糖など粒のあるものを混ぜ合わせ、舌先でもざらつきを感じない程になめらかにします。それを6時間かけて練り上げることでチョコレートの甘い香りが生まれます。そして、温め、冷やし、また温めること(テンパリング)でココアバターの不安定な結

### 正栄デリシィさんに教えてもらいました

#### 正しい保管方法は?

28℃以上になるとココアバターが溶け出し、その後、冷えると白く粉が吹いた状態になり、本来のおいしさや風味が失われます。直射日光を避け、涼しい所で保管しましょう。

#### 同じカカオ70%でも味が違うのはなぜ?

カカオ分とはカカオマスとココアパウダーとココアバターの合計を指します。同じカカオ分のチョコでも味が違うのは、3つの原料の配合率が違うからです。ちなみにミルクチョコの基準はカカオ分21%以上ですが、ファミチョコは27%。カカオの風味がしっかりあります。



瀧能 由枝さん

### オンライン交流会に参加しました

自宅でカカオマスを食べ比べてみました。産地によって風味が違いました!

ファミチョコファンの組合員の期待に応えようとされていて、この一粒のチョコにたくさんの方々の想いを感じました。優しいミルク風味のチョコはつい手が止まらなくなってしまいます。

