



1. 網コンベアの下からチョコレートが付けられる 2. シート状の生地はローラーで型抜き 3. 原料の小麦は北海道産100% 4. ビスケット面にはCO・OPマーク 5. チョコ付けされたビスケットはチョコ面を上にして落ち、冷却される

産地・メーカーをたずねて
イトウ製菓株式会社
東京都

イトウ製菓株式会社 豆田さんと北村さん

組合員に愛され続ける ロングセラービスケット

ザクザクした食感にミルクチョコレートの甘みが絡む「**CO-OP** 全粒粉ミルクチョコビス」。発売以来、組合員の声を取り入れながら進化し、幅広い世代に支持されています。2021年10月には健康志向の高まりを受け、全粒粉の配合割合を20%に。商品開発部の北村明夏さんと営業本部生協課の豆田尚子さんにお話を伺いました。

episode 1 **クッキー・ビスケットの
専門メーカー**

イトウ製菓株式会社の創業は1952年。パン屋から転身し、クッキー・ビスケットの専門メーカーとなって70年。イトウ製菓でコープ商品を初めて作ったのは1975年で、その後「**CO-OP** どうぶつビスケット」など多くのコープ商品を作り続けています。
「全粒粉ミルクチョコビス」の発売は1977年。当時はやっていた全粒粉のビスケットにチョコレートをかけたイギリス生まれのビスケットを「生協組合員にも届けたい」と日本生協連の商品担当者から製造を依頼され誕生しました。40年以上経った今も愛され続けています。

episode 2 **ザクザクの食感が
たまらない！**

ザクザクの秘密は全粒粉。「全粒粉とはお米で言えば玄米をすりつぶしたようなもので、栄養価が高く、食物繊維や鉄分が豊富です」と北村さん。よりザクザク感を高めるためにザラメを配合。隠し味には黒蜜糖を使用し、まろやかでコクのある深い味わいになっています。
2013年には組合員の声を受けて原料の小麦を100%北海道産に見直しました。「“ミルチ”だけでなく、当社で作るコープ商品は全て国産小麦100%です」と豆田さん。おいしさや健康を求める組合員の声に応えながら進化してきました。

CO-OP 全粒粉ミルクチョコビスのおいしさの秘密

型抜きの穴
表面に小さな穴を開けることで水分が抜けやすく生地がふくらみがよくなり、サクサクとした食感になります。



高温でさっと焼く
30mのオーブンで約9分かけて焼き上げます。



episode 3 **チョコ感たっぷりで大満足！**

チョコレートは専門の会社に特別に注文しています。今回のリニューアルでチョコレートの量が10%増えました。使うのはカカオ分21%以上、乳固形分14%の「チョコレート規格」のミルクチョコレート。焼かれたビスケットは網状のコンベアに乗って液状のチョコレートのプールの上を通り、網越しに下からチョコレートが付けられます。最初は横線、次は縦線の網で付けられるので網目模様になります。最後にくるっと反転してチョコレートの面を上にしてコンベアに落ちていきます。網目模様にコーティングされたチョコレートは、ビスケットの風味に負けない、しっかりしたチョコ感を出しています。



CO-OP 全粒粉
ミルクチョコビス
(3枚×4袋)×2箱
(次回2月3回)
268円(税込)

--- Memo ---

全粒粉とは

小麦の粒を胚芽・ふすまも丸ごと粉砕した小麦粉のこと。ビタミンやミネラル、タンパク質が豊富。食物繊維や鉄分は小麦粉の3倍。

パッケージにも工夫が

「ここから押し開くと箱がたためます」を押すと、空箱が簡単にたたまるようになっています。また、3枚ずつの個包装の袋にもアレルギー表示がされています。そして、環境保全のために木を切りすぎないように管理された森林の木を使っているというFSCマークが付いています。

“ミルチ”の歴史 声に応じて全粒粉が増え続けています

