



1.ボイル後の大豆 まだ芯が残って青臭い 2.選別 機械や目視で異物や皮、割れ豆などを除去する 3.充てん 缶の下部となる所から入れる 4.缶ふた巻締 缶内の空気を瞬時に抜き取り、高真空の状態ですべて密封する 5.加熱殺菌 ふっくらと蒸し上げる

産地・メーカーをたずねて  
トース株式会社  
愛知県

# 組合員のクチコミで広がった「CO-OP 大豆ドライパック」

「大豆は毎日食べたいけど、水戻しや下煮が面倒」という組合員の声をきっかけに、缶を開けたらそのまま使える、夢のような商品が誕生したのは34年前。素材缶というシンプルな商品にも関わらず、2020年のCO・OP商品総選挙では10位という人気商品です。製造しているトース株式会社の山本耕也さんにお話を伺いました。



トース株式会社  
事業本部 食品事業部  
山本 耕也さん



CO-OP 北海道産大豆  
ドライパック  
140g×3缶  
〈次回7月4回〉322円(税込)

CO-OP 北海道産大豆  
ドライパック《パウチ》  
60g×5袋  
〈次回8月1回〉516円(税込)

## episode 1 始まりはホワイトアスパラの缶詰

前身は「東洋アスパラガス」という缶詰の会社。1955年当時、愛知県はホワイトアスパラガスの生産が盛んで、それを缶詰にして販売していました。しかし、栽培が大変なホワイトアスパラガスを生産する農家が減少していき、大豆の水煮缶を扱うことに。1983年に社名も「トース」に変更。その後、長期保存が可能で下処理不要、開けてそのまま使える大豆ドライパックをはじめ、ひじき、スイートコーン、ごぼうなどの商品を次々と開発し、2005年にはレトルトパウチも導入して少量化に対応する商品の製造も始めました。

## episode 2 ドライパック誕生秘話

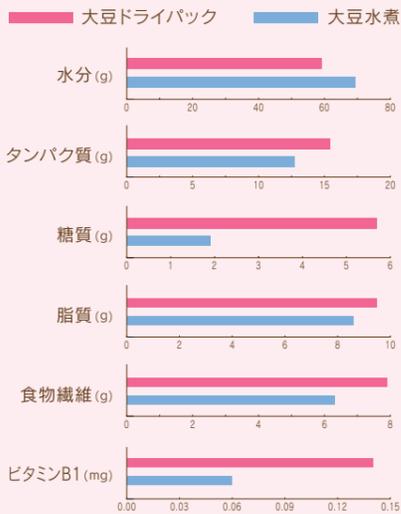
「大豆をもっとおいしく手軽に食べたい」という組合員の声をきっかけに1987年、日本生協連は大豆水煮缶のリニューアルに際し、トースとドライパックの共同開発に着手。ドライパックとは、素材を缶に詰めて中の空気を抜き、高真空状態にして蒸し上げる製法のこと。試行錯誤を経て1年後に完成しました。当時の商品名は「大豆ハイバキュームパック」でしたが、わかりにくいとの指摘を受けて「大豆ドライパック」に。ところが世の中はまだ水煮が主流で売れ行きは不調。そこで、生協の試食学習会に参加し、味や便利さを確かめてもらおうと、どんどんクチコミで広がっていきました。「まさに生協さんのおかげです」と山本さん。

## episode 3 おいしさの秘密は原料と製法

原料の大豆は、風味が良く甘みがある、大豆の横綱といわれる北海道産のトヨマサリ種を100%使用。粒の大きさは中の上と決めています。大豆は水に浸した後、軽くボイルしてアクを取り、機械や目視で良質な豆だけを選別。缶内の空気を瞬時に抜いて高真空の状態大豆を密封します。その機械を扱える人は社内で数名とのこと。そして100℃以上の高温で加熱殺菌すると大豆の水分が水蒸気化して缶内を対流し、ふっくらと蒸し上がります。水煮缶と比べ、うまみや風味が水に溶け出さず、大豆本来のおいしさが楽しめます。栄養素も水煮と比べると糖質が約3倍、うまみ成分のグルタミン酸などが5倍含まれています。

### --- Memo ---

#### 大豆ドライパックと大豆水煮の栄養価



分析項目 分析値(ノ商品100g)  
※参考:トース(株)HPより

### 暑い時期にうれしい 混ぜるだけレシピ

#### 「大豆とひじきのツナマヨ和え」

【材料(4人分)】  
大豆ドライパック…1缶 ツナ缶……………1缶  
ひじき缶……………1缶 マヨネーズ…お好みで

【作り方】  
具材を全部入れて混ぜ合わせる。



水も火も使わないので  
災害時の  
ポリ袋調理にも  
使えます!



#### 「チリビーンズ風」

【材料(2人分)】  
ミートソース(レトルト)……………1袋  
ミックスビーンズドライパック…1缶  
チリパウダー……………お好みで

【作り方】  
具材を全部入れて混ぜ合わせる。

- ポリ袋にミックスビーンズを入れ、麺棒などで軽くたたいてから他の具材を入れて混ぜると味が染み込みやすくなります。
- 温めるときは容器に移して電子レンジで。

