



1.フライヤーでゆつくり揚げられたがんもを選別 2.機械で枝豆を洗浄。人の目でもさやの残りがいないかなどをチェック 3.大きな機械で具材が混ぜ合わされる 4.成形されたがんもはフライヤーへ 5.大豆畑 6.本社外観

産地・メーカーをたずねて

不二製油株式会社
大阪府

ふっくら、しみしみ!の コープの枝豆がんも

油抜き不要、凍ったまま煮込むだけで、出汁が染みてふっくらやわらかでおいしいと人気の「**コープ** 枝豆がんも」は発売から30周年のロングセラー商品です。製造しているのは不二製油株式会社(不二神戸フーズ)。営業第三部第三課 田治米修一さんにお話を伺いました。

episode 1 業務用食品素材の会社

不二製油は植物性油脂、業務用チョコレート、乳・発酵素材、大豆加工素材の4つの事業を展開する植物性食品素材の製造、販売を行っている会社です。大豆加工素材事業では大豆の原産国が分かる脱脂大豆(大豆から油を搾ったもの)を使用した大豆たん白をはじめ、さまざまな食品素材を製造しています。大豆たん白はハンバーグや餃子などに混ぜると野菜の水分を吸収するのでジューシーな仕上がりになるなど多くの食品に使われています。枝豆がんもは不二製油の子会社である不二神戸フーズが製造しています。

episode 2 生地は大豆たん白

「一般的ながんもは水切りした豆腐に具材を加えて成形した豆腐がんもですが、枝豆がんもは豆腐ではなく大豆の栄養が凝縮された大豆たん白で作った、ひと味違うがんもです」と田治米さん。大豆たん白とは、大豆からたん白質だけを取り出し乾燥させたもので、最近はお肉の代わりとなるたん白源としても注目されています。枝豆がんもの生地は、この大豆たん白に水と油を混ぜて作っています。大豆たん白を使用することで、がんもがふっくらなめらかな食感になります。これに具材のにんじん、キクラゲを加え、枝豆はつぶれないように最後に加え成形します。



営業第三部第三課
田治米 修一さん



コープ 枝豆がんも
240g(8個)
(次回1月3日)
前回12月2日 376円(税込)

episode 3 ふっくら、しみしみの秘密

成形した生地はフライヤーで低温→中温→高温の順に時間をかけてゆつくりと揚げます。揚げた後は急速凍結することでフライ直後の組織をそのままに、おいしさを逃しません。「温度を変えながらゆつくりと揚げることで大豆たん白でできた生地が膨らんでなめらかなスポンジ状になります。だから、煮込んだときに汁が染みやすくなるんです。これが冷凍のまま煮込んでもふっくらしみしみに仕上がる秘密なんですよ。大豆たん白には必須アミノ酸がバランス良く含まれていて最近健康志向で大豆ミートなどの商品も多く利用されています。煮物だけでなく、炒め物などでお肉の代わりとしてもぜひ、枝豆がんもをいろいろな料理に活用してみてくださいね」と田治米さんは話しました。

--- Memo ---

2023年1月から
リニューアル!

・具材の20%を占める枝豆が22%に増量されて食べごたえアップ

ごろっとした枝豆とクラッシュした枝豆が入りました。



・生地にキャベツを練り込むことで生地のおいしさアップ

キャベツの自然な甘みが生きています。他の具材も試しましたがキャベツが一番おいしくなりました。



・がんもの厚みを少し薄くすることで火が通りやすく、調理時間を短縮

凍ったまま鍋に入れて約15分だったところが約10分に。



レンジでできる!簡単煮物

深めの耐熱皿に、凍ったままのがんもを重ねるように並べ、めんつゆ(3倍濃縮)大さじ2・1/2と水150mlを回しかけ、ラップをかけて600Wの電子レンジで約4分加熱する。お好みの野菜も一緒に加熱して彩り良く!
※調理時間は、電子レンジの機種や煮汁の分量などにより多少異なります。調理不良の原因となるため、加熱しすぎに注意してください。



煮物だけじゃない! 枝豆がんもが 主役にランクアップ!

※あらかじめラップをかけて、電子レンジで加熱してから焼くとさらに時短!

炊き込みごはん

めんつゆを加えて凍ったままお米と一緒に炊くだけで包丁要らずで彩り良く具材たっぷり。



焼きがんものねぎ塩だれ

凍ったままフライパンに並べ、ふたをして弱~中火で約10分。表裏を焼いて火を通す。ポン酢やしょうがじょうゆ、ねぎ塩だれをかけて。



枝豆がんものバター炒め

凍ったまま1/4に切り、フライパンにバター大さじ2を溶かして炒める。お好みできのこやアスパラガスなども一緒に炒め、火を止める直前に大さじ1のバターとしょうゆを加える。

