



1.モナカ皮をセット 2.モナカ皮にチョコを流す 3.アイスをのせ、モナカ皮ではさむ
4.急速冷凍で硬化し、包装 5.「国産果汁を使ったみかんアイス」シャーベットの充填 6.フタをして急速冷凍 7.トレイに並べて包装

産地・メーカーをたずねて
フタバ食品
株式会社
栃木県

長く愛される商品づくりを

コープのアイスで人気ナンバーワンのアイスモナカやかき氷、かわいいフルーツ型容器のシャーベットなどを製造・販売するフタバ食品株式会社。増淵大軸さんにお話を伺いました。

episode 1 40年以上愛される味を

創業は1945年、宇都宮市で設立。1951年には当時県下唯一の許可工場となり、アイスクャンディの製造を始めました。その後、急速冷凍の技術を生かして春夏はアイス、秋冬は中華まんじゅうの製造をし、今では多種多様な種類の食品を開発・製造しています。「近年アイスは年間を通して食べられるようになったので、トレンドを意識した新商品を毎年開発しています。一方でコープのアイスモナカのように味わいを大きく変えることなく、40年以上愛されている商品があります。毎日食べても飽きが来ない、どことも懐かしい味、そしてお求めやすく、長く愛されるものも大切にしています」と増淵さん。

episode 2 サクサク食べられるかき氷の開発

1985年の発売以来、サクサクとした食感がおいしいと人気のかき氷「サクレ」。それまでかき氷といえば、カチカチで食べようと思ってもすぐにはスプーンが入らず、スプーンが入るときには、溶けてかき氷の食感が損なわれてしまうという問題がありました。これを解決したら全く新しいかき氷になるのではと思ったのが、サクレ開発のきっかけでした。当時の工場長が研究を重ね、氷の粒を小さくし大きさを均等にすることで、サクサク食べられるようなかき氷に仕上げることに成功しました。「当時のかき氷は小豆やイチゴ味がメインでレモン味は目立ちませんでしたが、そのまま食べられる輪切りにしたレモンを1枚氷の上に乗せたことが目新しく、ヒットにつながりました」。

episode 3 ふんわり口溶けのために

最近のアイスは夏だけでなく冬にも多く食べられるようになり、食べて涼むものからふんわり、サクサク、バキバキといった食感を楽しむものへと変わってきました。バニラアイスの食感がふんわりとして滑らかでおいしいと幅広い年齢層から人気のアイスモナカ。その食感はアイスクリームを滑らかに均質化し空気を多く含めるように混ぜる製造工程の中で生まれます。「アイスモナカだけではありませんが食べかけのアイスを再凍結させると固くなるのは、一度アイスが溶けて空気が抜けてしまったからなんです。空気含有量が多いほどアイスはふんわりとした口溶けになります」。モナカ皮はパリッとしたものが主流ですが、昔ながらのおいしさを大切に、形状と原料の配合をモナカ皮のメーカーと試行錯誤して作り上げたしっとりとした口溶けの良い専用の皮です。「軽い食感に焼き上げた歯切れと口溶けの良さが特徴のモナカ皮と滑らかなバニラアイスのハーモニーをお楽しみください」。



フタバ食品株式会社
営業部量販店担当
増淵 大軸さん



co-op チョコ入りバニラモナカ
110ml×5個
〈次回8月4回〉
前回7月1回 354円(税込)



co-op 国産果汁を使った
いちごもものシャーベット
110ml×3個×2種
〈次回8月3回〉354円(税込)

— Memo —

co-op アイスモナカ
アレンジでおいしく楽しく!



発売から40年以上、コクがありながらすっきりとした味わい。そんなシンプルなおいしさだから、いろいろなアレンジを楽しんでみては? 縦に半分に切って、間にフルーツやチョコレート、あんこなどを挟むと楽しくておいしいオリジナルのアイスモナカに!

co-op アイスモナカ



サクレレモン 200ml
〈次回8月4回〉
前回8月1回 138円(税込)

で楽しむフローズンドリンク

アイスレモンティー

グラスにサクレレモンを入れ、紅茶を注ぐ。

ピーチなどの果物アイスバーを入れてもおいしい!



レモンのフローズンヨーグルト

器にサクレレモンとヨーグルトを入れて、よく混ぜたらできあがり。お好みではちみつを加えても。

新食感のヨーグルトが楽しめます!



サクレレモンと co-op ただの炭酸水

大きめのグラスにサクレレモンを入れ「co-op ただの炭酸水」を注ぐ。

ザクザクと崩しながら食べるのがお気に入り!



コーヒーフローズン

グラスに入れたサクレレモンにアイスコーヒーを注ぐ。

アイスコーヒーがほんのりレモンの香りに! 意外ですが合うんですよ。

