

産地・メーカーをたずねて  
吉田ピーナツ食品株式会社  
兵庫県神戸市

# 素材を生かしたおいしさをお届けします

「co-op 食塩不使用ミックスナッツ」は食べ切りサイズの個包装で、手軽に4種のナッツがいつでも食べられる!と日本全国で人気です。2012年の発売以降、年間出荷数はなんと120万個以上。作っているのは吉田ピーナツ食品株式会社。営業部の菅原裕也さんにお話を伺いました。

## episode 1 110周年を迎える老舗

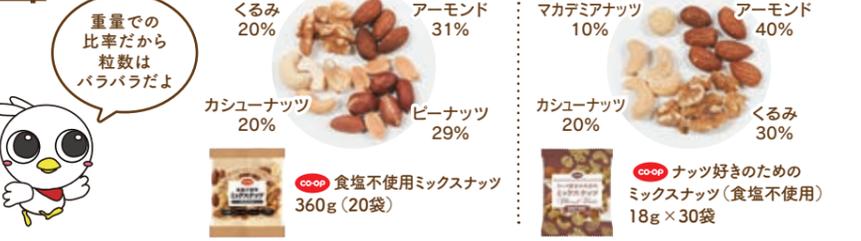
吉田ピーナツ食品株式会社は加工豆のメーカーとして大正3年に創業し、今年で110周年を迎える老舗です。神戸市の2つの工場で、フライドピーナツ、フライ(揚げ)ピンズなどの豆菓子やミックスナッツなどを製造しています。原料の仕入れから焙煎などの加工や包装、出荷までの全工程を全て自社で行っています。アーモンドやくるみが健康や美容に効果があると言われ始めた10年程前のナッツブームのときに、地元の生協のためのアーモンドの大袋を開発したことがきっかけとなり現在は全国の生協で利用されるコープ商品を製造しています。「一番の人気商品であるミックスナッツも当初は6袋入りでしたが、箱入りの20袋入りとしたことでさらに大人気商品に。箱入れ作業が追いつかなくなって専用の機械を導入した程なんです」と菅原さん。

## episode 2 まずは原料選びから

原料の豆やナッツは世界中から安全・安心なものを選んでいきます。毎年、素材ごとに数種類のサンプルを輸入し、大きさや焙煎した後の味を吟味してそれぞれ産地を選んでいきます。「加工の工程がシンプルだからこそ原料の品質がおいしさに直結するんです。産地や畑によっても品質は変わるので良いものを選ぶことが大切になってきます。良いナッツは素炒りで食べると甘みとコクがあるんですよ」と菅原さん。  
仕入れた原料は15℃の定温倉庫で保管し鮮度を保ち、焙煎する前には適切な水分量かのチェックも行います。水分が多過ぎると炒ってもカリッとした食感にならず、また少な過ぎると焦げやすくなるからです。

### 1袋にこれだけ入っています!

小袋に入ったナッツの割合にブレはほとんどありません! 4つの素材をそれぞれ量り、決まった配合率でミックスしています



## episode 3 おいしさを引き出す焙煎法

素材によって焙煎方法を変えることでおいしさを引き出します。アーモンドやカシューナッツは直接熱風を当て加熱することで熱がムラなく伝わり、均一に焙煎できます。素材本来の風味を生かすため、熱風の温度や量までもナッツの種類や原料の状態を見て調整します。ピーナッツは遠赤外線焙煎機で表皮から芯まで均一に加熱することで、焦げが少なくふっくらときれいに煎り上がります。ゆるやかに加熱されることで甘みと香り、香ばしさを引き出します。焙煎後は人の目で割れや欠け、虫食いなどが無いか細かくチェックします。「組合員さんから『美容と健康のために毎日欠かさずナッツを食べています』という声をたくさんいただいています。食べ切りサイズの個包装や素材のおいしさが人気の理由です。これからも声を反映した商品作りをしていきたいと思っています」と菅原さんは話しました。



4

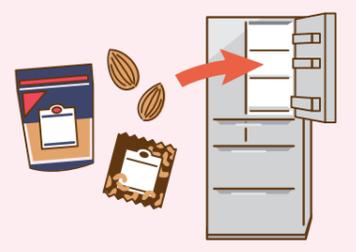
5

6

1.ガスバーナーで温められたクリーンな熱風で加熱されるカシューナッツ 2.平釜で遠赤外線焙煎されるピーナッツ 3.種類別に量り均等に袋詰めをする 4.検出装置だけに頼らず人の目で確認 5.風味、水分などの検査をし、合格したものだけ商品化 6.定温倉庫 常に15℃に保つよう管理

## --- Memo ---

開封後は冷蔵保存!



包装時、窒素ガスを充てんし、酸素を減らし品質を保っているの一度封を開けると酸化や湿気が進み、風味が失われてしまいます。ナッツは光にも弱いので直射日光を避けた冷蔵庫が最適。20℃以下にすることで、ナッツが酸化して油っぽい風味になるのを遅らせることができます。冷凍保存も可能ですが固くなるので、フライパンやオーブントースターで、低温でじっくり素炒りするとカリッと香ばしくなります。