

産地・メーカーを  
たずねて

キンレイ  
(京都府)

# 瞬間冷凍で届けたい、 出来たてのおいしさと料理人の心

食べる人を思う心がありました。  
追求する姿勢の裏には  
「もつたない精神」から  
生まれたキンレイの冷凍食品。  
おいしさと品質を  
追求する姿勢の裏には  
食べる人を思う心がありました。



鉄鍋炒め キャベツは芯に近い硬い部分とやわらかい上部を分けて投入することで、シャキシャキ感を残します。

お話を伺った人

株式会社キンレイ  
営業本部 迫 祐樹さん



CO-OP九州で生まれた食材付きの冷凍ちゃんぽんは全国の生協へと広がりました。2010年には全国共通の「CO-OP長崎風ちゃんぽん」が誕生。累計1億食を超える大ヒット商品に。

## ガス会社がおいしい冷凍食品を作ることになったワケ

1974年に大阪ガスのグループ会社「近畿冷熱」として産声を上げたキンレイ。液体ガスを氣化する際に生まれるマイナス162℃の冷熱を「無駄にするのはもつたない」と考え出されたのが冷凍食品事業でした。単に食材を凍らせたものではなく、おいしい料理を瞬間冷凍して家庭へ届けるべ

く、有名ホテルのシェフらの監修を受けてハンバーグなど多彩な商品を開発。なかでも1978年に開発したアルミ容器入りの冷凍うどんは、つゆ・麺・具の画期的な「3層構造」でコンビニを中心に大ヒットを記録しました。この商品は現在もコンビニで圧倒的なシェアを誇っています。



▼1レーンに12~13人の熟練のスタッフが素早く確実に具材を盛り付け、1時間あたり2,500食が出来上がります。



↑小麦粉、水、塩をミキシング後、そぼろ状の生地を寝かせます。生地中の水分が均一になるとこでしつとり感が、気泡を取り除くことでコシや透明感、なめらかさが増します。



↑麺を切ると自動的に下の釜に落ち、1食分ずつゆで、すぐに5℃の冷水でしめます。打ちたて、ゆでたてのうちに冷凍へ。

## 専門店を超える専門店を目指して

キンレイの商品に手間暇をかけたものが多いのは、「専門店を超える専門店になる」ことを目指しているからです。麺は全て自社で作り、麺のコシを作る骨格となるグルテンを引き出すために、生地とシート状の麺の2段階で熟成させています。そのこだわりは調理設備にまで及び、炒め野菜はあえて管理の難しい鉄鍋を選んでいます。鉄鍋は一日に何度も洗う手間がかかりますが、高温かつ短時間で炒めることができるために、野菜のシャキッとした食感と香ばしさを引き出せます。「大量生産ができる工場ではありますが、あくまで料理人としてのものづくりを大切にしたいんです」と迫さん。

### column

迫さん  
おすすめ!

#### CO-OP長崎風ちゃんぽんのアレンジメニュー

- スープに加える水の量の半分を豆乳にするとスープの味がまろやかに、牛乳にすると洋風になりますよ
- 肉や魚介を加えると旨みが増します
- 残り汁にご飯を入れて卵でとじるというアレンジも

組合員の声が  
後押しする  
「より良い商品づくり」

手間暇をかけて作られた麺の上には、一つ一人の手で具材が盛り付けられます。えび、いかなどゴロッとした具材を先にのせ、炒めた野菜でふたをするように重ねます。機械では投入できる具材の大きさや種類が限られますが、手作業なら11種類ほどの豊富な具材を彩りよく配置できます。こうした労を惜しまない姿勢は、メーカー都合ではなく常に組合員の声に耳を傾けてきた結果です。「コーポマークを付けるとおいしさや品質管理など多くの期待が寄せられるため、安全安心なものづくりにつながっています。組合員の皆さまの声に感謝しています」。



↑キャベツ、にんじん、玉ねぎなどはその日にカットしたフレッシュ野菜を使用。本場九州のちゃんぽんには欠かせない具材の一つ、揚げかまぼこ入り。

そんな  
こと?  
まで。

#### とらいあんぐる調べ 11種の具材を取り出してみた!

