

岐阜を食べよう！

地元のメーカーとともに作り上げた商品が生まれています

「魅兵の魅まんじゅう」

もっちりとした食感、上品な甘み、岐阜伝統の味
 岐阜西支所「ふ・ふ・魅の会」と、
 魅の老舗（創業天保七年）「魅兵」とでつくりました

商品案内
33号
デビュー

老舗の生麩専門店 「魅兵」がつくった 魅まんじゅう

「一般的に和菓子屋さんで作られる「魅まんじゅうの素」を用いた魅まんじゅうとは違い、生麩の製法を用いて作った魅まんじゅうは、つるりとした食感、生麩の風味が特徴です」と「ふ・ふ・魅の会」のメンバー。
 「老舗ならではの生麩の味わいをぜひどうぞ。」と鎌田さん。



夏は冷やして涼やかな器に、冬は渋めの器で温かいお茶といっしょに……。季節によって変わる魅まんじゅうは、1年を通して楽しめる生麩を使った和菓子です。今回、これまでの「季節の魅まんじゅう」を、利用された組合員さんの声をもとに、より美味しく、利用しやすくリニューアルしました。

9年も続く「ふ・ふ・魅の会」の魅力

季節の魅まんじゅうの始まりは9年前。「地元岐阜市の老舗『魅兵』の味を、生協の組合員にも」、「高級なイメージで、あまり馴染みのない魅まんじゅうを、ぜひ生協で広めたい。」という思いで開発が始まりました。

2005年には、生麩を使った「から魅る冷やしぜんざい」も開発し、同時に魅まんじゅうの見直しを行い、今回再びリニューアルとなりました。

今回のリニューアル

9年間も続いてきたのは、メーカーである「魅兵」と、「ふ・ふ・魅の会」のメンバーみんなが、「長良川の清流を使い生協でしか購入できない『魅まんじゅう』の美味しさをもっと広めたい」という思いがあったから。そして、開発中、みんなで見直し、かたちになっていくのが楽しかったからです。

今回のリニューアルでは、12種類あった魅まんじゅうを、人気の6品に絞りました。どれも愛着のある商品、絞るのも断腸の思いでした。一つひとつを丁寧に直し、大きさ、味について検討してきました。「ニッキ



「ふ・ふ・魅の会」検討風景

「発芽大豆ナムル」

青大豆の甘み、コリっとした食感を
 手軽に楽しむお惣菜

商品案内
33号
デビュー

多治見支所 国産発芽大豆の加工品検討グループと、生産者・メーカーで共同開発した「発芽大豆ナムル」が、この夏デビューします！岐阜県産の青大豆使用にこだわり、青大豆本来の味と、コリっとした食感を大切にした韓国風のお惣菜です。



多治見支所 国産発芽大豆の加工品検討グループのみなさん



大豆を65度のお湯で10分間下処理した後、他の具材と調味液と混ぜ合わせることで、歯ごたえとうまみを残しながら「と話すのは、(株)トーカーの金城さん。今回開発のコーディネートを手がけました。



ご飯との相性バツグン！ そのままでも、料理の具材にも

味のポイントとなるコチュジャンは甘辛い味噌なので、幅広い年代に食べやすい味付けです。そのままはもちろん、より多くのシーンで利用できるよう、開発委員のみなさんでレシピも検討しました。チャーハンやビビンバ丼などご飯との相性がよく、卵焼きや、ハンバーグに入れてもおいしく召し上がれます。手軽な副菜の1品として、食卓に加えてみませんか。



海津町の青大豆畑

貴重な青大豆でつくる「発芽大豆」

「大豆」と、ひとことであっても、その種類はさまざま。成熟しても緑色のままなのが「青大豆」とよばれる大豆です。青大豆は一般的に普通の大豆と比べ、油分が少ないのが特徴のひとつ。糖分が多いため、豆自体に甘みがあり、香りも良いので、おいしさは折り紙つきです。

その貴重な青大豆を、スプラウト（発芽）商品でおなじみのサラダコスモで、吸水・発芽させたのが「発芽大豆」です。



(株)サラダコスモ 営業部
川口康三さん

外の大豆を本社から輸入していただきました」と語るのは、サラダコスモの川口さん。しかし、「地産地消に取り組んでいきたい」という強い思いから、大豆栽培の盛んな海津市の農家と提携し、青大豆の栽培を開始。これまで商品案内で扱っていた青大豆を国産に切り替えていきました。そんな地元産の、大切な青大豆を生かした発芽大豆を、もっと手軽に食べてもらいたい、という思いから、多治見支所 国産発芽大豆の加工品検討グループのみならず、惣菜の開発に取り組みました。

生きている素材だからこそ おいしくスピーディーに加工

「青大豆のコリコリとした食感を楽しんでもらいたい」という開発委員のみなさんの思いのもとに、青大豆の加熱処理を工夫しました。「試作を何度も繰り返し続けた結果、青



(株)トーカー 量販営業部
中城宏美さん

「地産地消」を目指して
 岐阜県産青大豆への
 こだわり
 そんな青大豆ですが、栽培が難しく、生産量が少ないため、ほとんどが海外からの輸入によるものです。「当社でも発芽大豆の原料となる青大豆は、海