便利・おいしい！　だから愛されて33年!!

CO·OP ドライパックシリーズ

CO·OP ドライパックが誕生したのは1988年。
「手軽においしく大豆が食べたい！」という組合員の声から生まれました。
それから33年間、そのまま食べられて保存にも便利なドライパックは、
多くの人に愛されるロングセラー商品となっています。
今回は、ドライパックが愛されるヒミツに迫ります！！

トーアス(株) 穂ノ原工場　愛知県豊川市穂ノ原

ドライパックについて教えてくれたのは
トーアス（株）営業課
管理栄養士
杉田 一馬さん

組合員に聞きました ★人気投票★

好きなドライパック商品は？

1位 大豆

CO·OP
大豆ドライパック
140ｇ×3
本体価格 398円
税込価格 429円
次回予定 9月2週

2位 ひじき

CO·OP
ひじきドライパック
110ｇ×2
本体価格 398円
税込価格 429円
次回予定 9月3週

3位 スイートコーン

CO·OP
スイートコーン
ドライパックパウチ
55ｇ×5
本体価格 428円
税込価格 462円
次回予定 9月4週

大豆
パカッと蓋を開けるだけで楽！すでにやわらかいので、すぐに料理に使えます。
（岐阜市 なぁちゃんさん）

大豆
蒸してあるのでそのままでも食べられるし、カレーやパスタに刻んで入れると味の邪魔にならず、栄養もあって重宝しています。
（各務原市 あじさいさん）

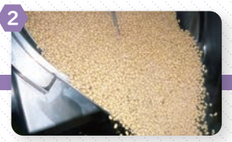
スイートコーン
コーンは万能です。子どもが好きなので何にでも入れられるし、彩りが良くなります。
（神戸町 きんぱさん）

ひじきと大豆
ひじき2缶に大豆1缶のバランスで「ひじきの煮物」を作ります。自分の黄金比率です。
（岐阜市 ごーさん）

ミックスビーンズ
彩り豊かなサラダに仕上がるし、豆の味がしっかりしていて食べ応えもあります。生協の胡麻ドレッシングと相性バッチリですね。
（可児市 さゆなおままさん）

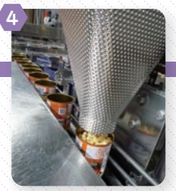
CO·OP ドライパックができるまで（大豆ドライパック缶）

1 **浸漬**
一晩程度、大豆を水に浸けます。



2 **ボイル**
下茹でして、アクを抜きます。

3 **選別**
異物や割れ豆を除去します。



4 **充填**
計量しながら缶に詰めます。

5 **缶ぶた巻締**
瞬時に空気を抜いて密封します。

6 **加熱殺菌**
100℃以上で加熱し、大豆をふっくらと蒸し上げます。

ロングセラーのヒミツ

ドライパックの“ココ”が人気ポイント！

Point 1
パカッと開ければすぐに食べられる！

栄養満点の大豆やひじきは食卓に欠かせない食材ですが、水で戻したり長い時間茹でるのは一苦労。ドライパック商品は、水戻しや加熱の必要がなく、ふたを開けたらそのまま食べられるのが特徴です。組合員の「これいいね」の声が広がり、長く愛されています。

Point 2
厳選した素材のおいしさを最大限に生かす！

原料には、大豆の横綱と呼ばれ、風味や甘味が強い北海道産「トヨマサリ」を100%使用！味付けを一切せず、大豆本来の食感や味を楽しめます。また、ひじきやスイートコーンは、湯通しの工程を省くことで、ひじきの魅力である磯の香りや、コーンのシャキシャキとした歯応えや甘みを引き立てています。

Point 3
ストックに最適！

ドライパックの賞味期限は、缶で3年、パウチでも1年半。さらに常温で保存できるため、防災の備蓄品としても重宝します。

「ドライパック製法」のポイント！

素材の魅力が凝縮！

旨味や風味が水に溶け出す水煮に比べると、蒸気で蒸し上げるドライパックは、大豆の甘みをギュッと閉じ込め、ホクホク感も楽しめます。

1. 大豆を水で戻してから、20分程ボイル。
2. 選別・計量して缶に詰めます。
3. 高温で加熱すると、缶の中で蒸し上がります。

栄養価もアップ！

水煮と比べて、ドライパックは栄養成分である糖質が約3倍も多く、栄養価が高くなります。これが、甘みや旨味を強く感じられる理由です。

ドライパック商品を使った おすすめレシピ

＼火を使わないから防災食にも！／

大豆とひじきの鯖みそ和え

【材料(4人分)】
- 大豆ドライパック1缶(140g)
- ひじきドライパック1缶(110g)
- 鯖みそ煮(缶)2缶

1. フリーザーバッグに大豆・ひじき・鯖みそ煮(汁ごと)を入れる。
2. 軽く揉んで味を馴染ませ、皿に盛り付ける。

フリーザーバッグで混ぜるだけ！

＼作り置きにもおすすめ！／

大豆とひき肉のねぎ味噌炒め

【材料(2人分)】
- 大豆ドライパック(パウチ)1袋(60g)
- 豚ひき肉 150g
- さつまいも 120g
- 青ねぎ 5cm程度

★味噌	大さじ2	★しょうゆ	小さじ2
★酒	大さじ2	★オイスターソース	小さじ1/2
★みりん	大さじ2		
★砂糖	大さじ1	★はちみつ	小さじ1/2

1. さつまいもは1cm角の大きさに切り、5分位水に浸しておく。青ねぎは小口切りにする。
2. 熱したフライパンにひき肉を入れ中火で加熱し、全体に火が通ったら水気を切ったさつまいも、大豆を加えてさらに炒める。
3. ★を全て混ぜ合わせ②に加えて水分が飛び全体的に絡まるまで炒め、青ねぎを加えて混ぜ、皿に盛り付ける。