

誕生から35年以上/  
お弁当以外にも大活躍!



# co-op テリヤキミートボール

今回はお弁当にぴったりのひとくちサイズで、調理やアレンジも簡単、子どもから大人まで大人気のロングセラー商品「co-op テリヤキミートボール」についてご紹介します!

## co-op テリヤキミートボール開発の歴史

1970年、調理済みのハンバーグが市場に登場し、生協では1988年にテリヤキミートボールが誕生しました。それまでのミートボールは、ケチャップ味やデミグラス味が主流。そんな中登場したしょうゆベースのテリヤキソース味のミートボールは、少し甘めで飽きのこない味付けが好評で、発売以来35年のロングセラー商品となりました。時代とともに組合員の声に応え、改善し続けてきた自慢の商品です。



## CO・OPテリヤキミートボール 年表

1988年 3月21日	co-op テリヤキミートボールが大阪の地で関西限定発売!
2002年 7月 1日	全国展開
2004年 12月 1日	全国共同開発化
2011年 8月21日	カルシウム 200mg を配合
2018年 6月 1日	温めずに食べられるように改善
2019年 9月 1日	包材のままレンジ調理できるように改善
2022年 10月 1日	包材を小さくし、石油由来プラスチック削減

組合員の声から改善

### こだわり Point 1 肉団子の配合は、鶏肉・牛肉・豚肉・豚脂肪をバランスよく配合!

鶏肉のやわらかさに牛肉と豚肉の旨みをプラス! 鶏肉だけでは出せないおいしさを実現。



### こだわり Point 2 大人も子どもも食べやすい「テリヤキ味」

食べやすい味付けのヒミツは…  
①肉団子に「リンゴパルプ」※を配合して甘みをプラス  
②砂糖、しょうゆ、みりん、お酢をベースにしたスパイス 控えめのやさしい甘みのソース  
※リンゴから果汁などを搾り取って残った繊維質状のもの



## おいしさのこだわり

### こだわり Point 3 開発当初から変わらない、2種類の加熱方法

肉団子は、フライで表面をカラッと揚げたあと90℃で蒸すことで、表面カリッと中はふんわり食感に仕上がっています。フライの油は、毎朝酸化値をチェックして適切に管理しています。



▲フライ ▲スチーム

### 徹底した品質管理

追跡可能な原料を使用し、製造前に異物混入がないかチェック。製造中も適宜温度を測定し、常に原料を低温管理することで新鮮な状態を保ちます。出荷前にも官能検査や微生物検査などを行ってから出荷します。



▲温度測定 ▲微生物検査

## 組合員に聞きました! テリヤキミートボールのお気に入りポイント!!

コープのミートボールは手作りの味に近くておいしいです。高校生の娘のお弁当に時々使います。  
(40代/可児市 ゆちさん)

義母に「おいしいよ」と勧められて使い始めました。子どもにも食べやすいサイズと、加熱せずそのままお弁当に入れて重宝しています。  
(30代/羽島市 あっちゃんさん)

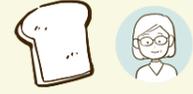
子どものお弁当に入れましたが、冷めてもおいしかったと言っていました。  
(40代/多治見市 太陽さん)

15年ぐらい前、生協を利用し始めてテリヤキ味のミートボールを知りました。トマト味のミートボールが主流だった当時、テリヤキ味は珍しく、子どもも気に入ってよく利用しました。高校生になった今でもお弁当に入れてます。  
(50代/多治見市 みさぼんさん)

お手軽に1品増やせること。千切りキャベツやレタスなど、葉物野菜の上に乗せるだけでOKなのも気に入っています。  
(50代/可児市 かにさん)

## テリヤキミートボール アレンジレシピ

ミートボールを潰したものの中にタマネギのみじん切りやチーズなどをせて朝のトーストにします。おいしいのでタレも余すことなく使います。  
(60代/多治見市 モモさん)



冷凍フライドポテトと一緒に耐熱皿に入れ、チーズをかけてオーブンで焼きます。簡単な1品になりました。  
(60代/恵那市 ジャー坊さん)



肉じゃがに入れます。ポリュームが出て主のおかずになります。ミートボールのソースが入るので、味付けは少な目で!  
(70代/関市 ロミさん)



ミネストローネなどのスープにタレもそのまま入れます。簡単にコクが出ておいしくなります。  
(40代/瑞穂市 まかりさん)



## メーカーおすすめ! アレンジレシピ!

- 材料(24個分)
- co-op テリヤキミートボール…3袋
  - 餃子の皮(大判)…24枚
  - 揚げ油…適量

お好みでスライスチーズなど入れても

### 餃子の皮で巻くミートボールパイ

- 作り方
- 耐熱容器に「co-op テリヤキミートボール」を入れ、ラップをふんわりとかけてレンジ600Wで約1分加熱する。
  - 餃子の皮の中央に汁気を切ったミートボールをのせ、皮のふちに水を塗って折りたたむ。空気を抜いてふちをしっかりと押さえ、さらにフォークなどでふちを押さえる。
  - フライパンに揚げ油を鍋底から1~2センチの深さまで注ぎ、180度に熱して②を入れ、こんがりするまで揚げ焼きにする。油を切って器に盛ったら完成!



### ミートボールと野菜の中華炒め



「子どもが好かかも!」と好評でした♪

- 材料
- co-op テリヤキミートボール…2袋
  - ピーマン…2個
  - にんじん…1/2本
  - キャベツ…1/4個

- 作り方
- 野菜を小さめの乱切りにする。
  - フライパンに油を大きじ1杯入れ、①を火が通るまで中火でいためる。
  - ②の中に「co-op テリヤキミートボール」をソースごと入れ、約3分炒めたら完成!



co-op テリヤキミートボール 85g×3袋  
本体価格 288円  
税込価格 311円  
次回予定 6月1週