

オリジナルのケチャップソースで炒めたチキンライス

たまご焼きでひとつずつ ふんわり包んだオムライスです

「CO・OPふっくら卵のオムライス」は、新鮮な国産素材を使用し、手作り感を大切にひとつひとつの手で包んだオムライスです。4月より環境に配慮したパッケージに変わり、エコマークが付きました。



宅配専用
2個入りを毎週、
1個入りを6月1回に取り扱う予定です。

CO-OP ふっくら卵のオムライス

自慢は
作りたてのような
ふんわり食感

ふんわりとした黄色いたまご焼きをスプーンで一口すくうと、中にはやさしいケチャップ色のチキンライス。そのやわらかな食感は、これが冷凍食品！と驚くほどです。「CO・OPふっくら卵のオムライス」は、電子レンジの加熱ですぐに食べられる、国産素材で手作り感を大切にして作ったオムライスです。

オムライスを製造しているのは熊本県熊本市にある日豊食品工業株式会社。食品本部長兼商品開発室室長の坂田昭彦さんに話を聞きました。

「家庭で作るものに近い、ベーシックな味付けのオムライスに仕上げています。鮮度の良いたまごにさらに卵白を加えることで、ふわふわのたまご焼きができます。電子レンジで加熱しても、たまごの端までやわらかくなるように、ふんわり包んでいます」と坂田さん。

ひとつひとつ 手で包む

製造工程でひとときわ目を引くのは、たまご焼きを作る「焼成機」です。円形の型が1列に3つ、自動で油を敷いた鉄板にたまご液が入ると、満月がいくつも並んでいるよう（写真3ページ左、下から2番目）。中心まで火が通るように設定した焼成機の中を移動しながら、上火と下火、同じ火力で加熱し、たまごをふんわり焼き上げます。そこへチキンライスを載せたら、人の手で一つ一つ包み上げ、冷凍します。



チキンライスの具となる鶏肉。使う前に、人の目と手で、骨がないか、異物が混じっていないかを確認します



チキンライスには作りたてのオリジナルのケチャップソースを使用しています



油を敷いた鉄板に、たまごを流し入れています



たまごの上下から同時に火を入れて、時間をかけずに焼き上げていきます



ひとつひとつ手で包んだら、ひっくり返して冷凍の工程へ

坂田昭彦さん



もできるわけではなく、経験を積んだ作業員がやさしく包みまを大事に、お米ひと粒ひと粒がつぶれないように気を付けています。炊きたてのご飯を使うことで、ほんのり甘味が感じられる、オリジナルのケチャップソースがよくなじみます」と坂田さんは熱弁します。

新鮮な国産素材で

日豊食品がこのオムライスの製造を始めたのは2014年のこと。チキンライスの具であるにんじん・たまねぎ・鶏肉、そしてたまごも国産素材、できるだけ地元九州のものを使っています。「冷凍食品ですが、やはり一番大事なのは原材料には鮮度の良いものを使うことです。野菜には旬があるため、年間を通して国産野菜を安定的に調達するのは輸入物に比べ大変ですが、食べる方の『国産素材だとうれしい』というニーズに応えたい。何より組合員の皆さんの声を大事にしたいという気持ちで作っています。長く愛される

商品になったらうれしいですね。」坂田さんは笑顔でそう言いました。

ちょっと小ぶりのサイズで、ひとつ200g。朝食やおやつにしたり、野菜と組み合わせるもお弁当にしたり、使い方はいろいろ。

4月よりパッケージの素材が変更され、回収したペットボトルを再生した「PET樹脂」を使用したフィルムで作っています。そして、裏面にエコマークが入りました。できることから少しずつ、環境に配慮したものを使えるのもうれしいですね。ぜひ、お好みの食べ方でお召し上がりいただきたい商品です。

組合員の皆さんに好評です //



- たまごがふわふわで、子どもたちにも大好評。会社のお昼にタッパーに入れて持参。助かっています。
- 子どものお弁当にたまごを入れます。冷めていてもおいしいと言っています。
- チーズのせがおすすめです！