

学ぼう！豆の世界

「ようこそ豆の工場へ」



コープ食品株式会社 東北工場

コープ食品株式会社 東北工場



3シリンダー缶

下処理に手間のかかる豆が手軽に料理に使用していただける、調理済みの豆として開発されたキューピー素材豆シリーズ。キューピーが、ドレッシング紹介用としてサラダに入れる豆を開発したのがきっかけとなり、お客様からの要望を受けて商品化されました。1985年に素材豆（大豆、白いんげん豆）を発売、当初は1号缶のサイズでしたが、時代のニーズとともに3シリンダー缶、袋物へと変化してきました。

今回は、そのなかから「ビーンズピューレー（国産白いんげん）」と「ミックスビーンズ」の製造ラインを取材してきました。 ※コープ食品株式会社は、キューピーグループの会社です。

キューピー素材豆 3つのこだわり

1 原料へのこだわり

国産・海外産を含め、サイズ・色・品質・供給量・風味など、最適な原料を使用しています。

2 生産へのこだわり

豆それぞれに特性があるので、その特性に合わせてボイル条件を調整しています。

3 開発へのこだわり

お客様が使用するシーンを考えた商品開発を目指しています。

ビーンズピューレー



ボイルした白いんげん豆を粗みじん切りにする。



一晩水戻し、ボイル、水冷。豆を傷つけないように、ホース先端には布をかぶせている。

START



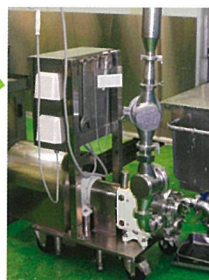
白いんげん豆は、乾燥豆の状態を選別。



豆のうま味が出ているボイルした時のゆで汁と合わせる。



さらに細かく切断、裏ごしする。全体が均一になるように、よく攪拌する。



強力なマグネットで、金属などの異物を最終チェック。



殺菌・冷却凍結し、目視で外観検査をしながら箱詰めをして出荷する。



金属検出機、重量チェック、軟X線検査装置に通した後、積み付け。



充填



スノーマン ビーンズピューレー (国産白いんげん)

ミックスビーンズ

START



ほしえぬ ミックスビーンズ
(ガルバンゾー・マローファット
ピース・レッドキドニー)



厳選された原料
を入荷。



3種類の豆ごとに、一晚
水戻ししてボイル。アク
がたくさん出る。



雑味の原因になるアクを、
水冷、水さらして洗い流す。

レッドキドニー (赤いんげん豆)

高品質な米国産を使用。収穫された豆はアメリカ規格よりも厳しい独自基準で皮切れ率、色ムラ、サイズなどで5回選別された後、選別専門会社で再選別、さらに当工場でも目視で選別を行っている。



目視で、成長不良や皮が
破れているなど形状の悪
いものを取り除く。



取りきれなかったアクを、シャ
ワでさらに洗い流す。



それぞれボイルした
3種類の豆を合わせる。

ガルバンゾー(ひよこ豆)

豆類の中で生産量の多い豆。サイズが大きく、ホクホク感があり味の良いメキシコ産を使用。

マローファットピース (青えんどう豆)

安定した気候での栽培が可能なニュージーランド産を使用。緑色が濃く、サイズが大きいのが特徴。ボイル後もやわらかく、皮切れが少ない。



3種類の豆と食塩水を充填する。
金属検出機、重量チェック。



目視で外観検査をしながら
箱詰めをして出荷する。



軟X線検査装置で、異
物混入の最終チェック
をする。



殺菌、冷却。

取材 日記



加工場に入る前に、40秒間の粘着テープでのローラーがけと30秒間の手洗いを行います。どちらも、タイマーをセットして、しっかり行うよう徹底されていました。加工場へ続く最初の部屋には、前日に作られた製品が器に出されていて、実際に製造した方を含め全員で



目で見て確認し、試食するようになっていました。徹底した衛生管理と、安全・安心な商品を作る意気込みを感じさせられました。

工場内は大きな機械が多くオートメーション化されていましたが、豆の選別をしたり、ゆで上がりや混ぜ合わせの状態を確認したりするのは、すべて人の力でやられていました。やはり微妙なところは機械任せではなく、しっかり人が作業しているのだと安心できました。また、素材がシンプルで、いんげん豆ペーストは豆と清水だけ、ミックスビーンズは豆と塩と清水だけと、余計なものが入っていません。ゆであがりを試食させていただきましたが、ホクホクとした食感と甘味が口の中に広がりました。豆をシンプルにおいしく食べられるように作られているのが実感できました。工場内は声をかけ合っていて活気があり、清々しい挨拶をしていただき、とてもさわやかな気分で取材をさせていただきました。

豆の 高品質 維持の 秘訣

ニュージーランド現地生産者のコープ工場視察



生産者さんを工場に招いたり、豆を栽培している現地の視察をしたりして、原料の確認や要望伝達により相互の信頼関係を築いています。原料豆は海外産ですが、生産者さんとの信頼関係を長年構築してきているので、品質優先で原料を選定できています。



マローファットピースの産地である
ニュージーランド現地生産者訪問