

# この商品ってどんな味??

## みんなで試食! ~ 大豆ドライパックの巻 ~



大豆ドライパックって、缶を開けてすぐにそのまま使えて便利よね~

そうそう、私もよく使うわ~♪  
大豆ドライパックって、いろいろなお料理に大活躍よ~!



『大豆ドライパックは便利でおいしい♪』『そのまま食べてよし!お料理に使ってよし!!』  
そんな品質保証室内での会話から、今回は「大豆ドライパック」をテーマに、調べてみました。  
はたして、そのお味は??? あくまで品質保証室内での感想です。



大豆は畑のお肉といわれるほど栄養が豊富なのはわかってるんだけど、  
水で戻したり、長時間ゆでたり... 下ごしらえに時間がかかるのよね~...  
水煮タイプもあるけど、味や食感がねえ...

- ◆「大豆の下ごしらえが面倒だと感じている」皆さ~ん!
- ◆「水煮タイプがあまりお好みでない」皆さ~ん!

『CO・OP 大豆ドライパック』は、とっても使いやすいですよ~♪



CO・OP 大豆ドライパック 原材料 : 大豆 (北海道産) [遺伝子組換えでない]



### ここが便利でお気に入り!

- ★下ごしらえの必要なし!
- ★開けたらすぐにそのまま食べられる!
- ★余分な水を使わず高真空状態で蒸し上げてから、素材のうま味や風味がそのまま閉じ込められている。
- ★サラダや煮込み料理など、いろいろな料理に利用できる♪
- ★北海道産大豆を使用

豆がホクホク♥

我が家はよく  
カレーに入れるの~(^^)



- ♥豆がホクホクしてる!
- ♥豆の甘みを感じるね♪
- ♥硬さがちょうどいい (^^)
- ♥水っぽくなくて歯ごたえもある!
- ♥開けてすぐ使えるのが良い!
- ♥賞味期限が長くて便利だね♪  
(缶: 3年、レトルトパウチ: 1年)
- ♥そのまま食べるのがお気に入り★

## 大豆ドライパック（缶）が出来るまで



①選別した北海道産の大豆を一晩水につける。



②十分に水を加えた大豆をボイルし、アクを抜く。



③ボイルした豆から割れた豆や皮などを除去。



④缶に中身を充填後、缶内の空気を瞬時に抜いて密封（巻き締め）する。



⑤レトルト釜で加熱殺菌する。



⑥冷却



⑦バキュームチェック（真空度検査）・ウェイトチェック（重量検査） → ⑧エアブロー（水滴除去） → ⑨印字 →

⑩印字検査機 → ⑪X線検査機 → ⑫箱詰め

豆のうま味を閉じ込めるために  
半煮えの状態にするんだって。



瞬時に脱気！

真空度は一般的な缶詰の2~4倍！！

大豆の水分が蒸気となって缶の中を対流。  
ふっくら蒸し上がる♪

### ならコープ組合員さんからのお問い合わせ

**Q.** 大豆ドライパックの缶の裏面に「賞味期限 200409」と記載されています。今、2017年なのに賞味期限が2004年9月の商品が届いたのでしょうか？

**A.** この賞味期限は「2020年4月9日」という意味になります。  
賞味期限が2020年になり、多数のお問合せを頂き、表記を変更することとなりました。

〔旧〕		〔新〕	
	[200413]	→	[20.04.16]
	(2020年4月13日)		(2020年4月16日)

**Q.** 大豆ドライパックの缶詰についてお聞きします。まだ賞味期限内なのですが、蓋を開けたら、中に白いポツポツしたものが付いている大豆があります。カビでしょうか？

**A.** 缶詰側面に説明書きがございます。

●大豆の表面に白い粉状の物質がついている場合がありますが、これは大豆に含まれる多糖類の一種が結晶化したものですので、品質には問題ありません。



## 大豆ドライパック

### Q & A

### 日本生活協同組合連合会へのお問い合わせ

**Q.** 缶詰の大豆ドライパックを開けたら、底の方にゼリー状のものがついていました。

**A.** 大豆ドライパック缶詰は、大豆を水戻した後、蒸し煮してあります。加熱時に大豆に含まれる多糖類が染み出て、ゼリー状になることがあります。においや味などに異常がないことなどを確認してから、食べるとよいでしょう。  
なお、缶詰は、開ける前に缶のふくらみなどの異常がないことを確認しましょう。

（※日本生活協同組合連合会発行

『CO・OP navi』2014年8月号より）

品質保証室職員の

我が家の定番メニュー

をご紹介します！



### 包丁いらず！大豆とひじきの時短簡単カレー

材料：CO・OP 大豆ドライパック ……1缶  
CO・OP ひじきドライパック ……1缶  
豚肉〔薄切り、またはひき肉〕 ……200g  
三度豆（手で筋を取り適当な長さに折っておく）  
……………10本  
\*三度豆がなければ「冷凍枝豆のむき身」や「冷凍ほうれん草」：適量  
ミニトマト ……1パック  
水 ……500ml  
カレールー ……2かけ  
ごはん ……適宜

<作り方>

- ①鍋にサラダ油を熱し、豚肉を炒める。
- ②焼き色がついたら、大豆ドライパックとひじきドライパックを入れてさらに炒める。
- ③水を加え、沸騰したらアクをとり、三度豆を入れる。
- ④カレールーを入れ、ハタを取ったミニトマトを入れる。  
（\*冷凍枝豆のむき身や冷凍ほうれん草を入れる場合は、ここで入れる。）
- ⑤ひと煮立ちしたら出来上がり。



### 大豆とちりめんの甘辛和え

材料：CO・OP 大豆ドライパック ……1缶  
ちりめんじゃこ ……10g  
片栗粉 ……大1  
サラダ油 ……大2  
きざみのり ……少々  
※調味料〔しょうゆ・砂糖 各大1と1/2〕

<作り方>

- ①ボウルに大豆ドライパックを入れ片栗粉をまぶし、混ぜ合わせる。
- ②フライパンにサラダ油を入れて火にかけ、①を入れ中火でカリカリになるまでフライパンを振りながら炒め揚げる。
- ③ちりめんじゃこ②を、合わせた調味料と混ぜ合わせる。
- ④お皿に③を盛り付け、あれば上にきざみのりをかける。

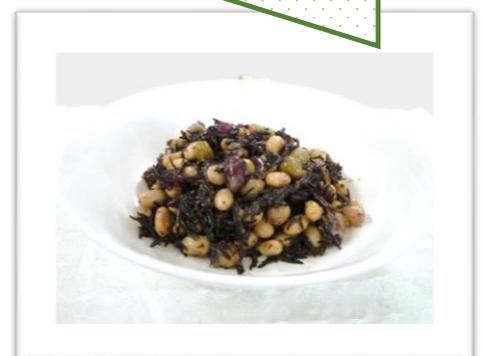


### 大豆とひじきとミックスビーンズのサラダ (常温保存出来る材料だけで、「火・水・缶切り」を使わず 作れるから、防災食にもなります。)

材料：CO・OP 大豆ドライパック ……1缶  
CO・OP ひじきドライパック ……1缶  
CO・OP ミックスビーンズドライパック  
……………1缶  
CO・OP 深煎り胡麻ドレッシング ……適量

<作り方>

ボウルに大豆・ひじき・ミックスビーンズドライパックを入れ、深煎り胡麻ドレッシングをかけ混ぜ合わせる。



少容量のレトルトパウチも  
使いやすくて便利♪

