

この商品ってどんな味??

みんなで試食! ~ CO・OP たまごスープの巻 ~



CO・OP たまごスープって、たまごが『ふわっふわっ』よね~♪

自分でたまごスープを作っても、あんな風に『ふわっふわっ』にならないのよね。。



『スープの味が好き♥たまごのふんわり感もたまらない♥♥』

『あのふんわり感、自分では出せないなあ。。。(^_^)』

そんな品質保証室内での会話から、今回は「CO・OP たまごスープ」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。

CO・OP たまごスープ

製造者：八戸東洋株式会社

チキンベースのふんわりたまごのスープ。

フリーズドライタイプ。

(個包装) 1袋を器に入れ、熱湯 160ml を注いで軽くかき混ぜれば出来上がりです!



〔5食入り〕



〔10食入り〕

とーっても
簡単!なのに、
味は本格的ね♪



ところで。。。フリーズドライって、どんな製法なの?

フリーズドライとは・・・

水分を含んだ食品や食品原料を急速に凍結し、さらに減圧して真空状態で水分を^{しょうか}昇華させて乾燥させること。

(※昇華とは元素や化合物が液体を経ずに固体から気体、または気体から固体へと相転移する現象。)

CO・OP たまごスープは、高温加熱で食品にダメージを与えることなく食品を乾燥させるために、原料と調味料を仕込んだスープを『凍結 (=フリーズ)』と『真空乾燥 (=ドライ)』という工程で、食品に残る水分を蒸発させる食品加工技術を使い作られています。

氷点下以下の温度で、固体を気体に変化させるフリーズドライ技術の原理とは・・・

- 地上で沸騰する温度は 100℃、これが 1 気圧。
- 富士山の頂上では 2/3 気圧と気圧が下がるので、沸点は 87℃に下がります。
- これを応用したのがフリーズドライで、約 1/1500 気圧に下げること、氷点下で氷が水蒸気になります。スープはおいしいままフリーズドライ製品になります。

(日本生協連 「届いています!みんなの声:組合員さんとともに」参照)



フリーズドライの製品を見ると、小さな穴が空いています。
 これがもともと水分があったところ。
 凍っている状態から水分が蒸発したので、穴が空いた状態になっています。
 お湯を注ぐと、この小さな穴にお湯が入っておいしいスープが再現されます。

1



熱湯 160ml を注ぎ



2



かき混ぜる



たった、これだけで..

完成~!

フリーズドライは味や風味、栄養が損なわれにくい

もともとは缶詰に代わる軍隊の携行食として生まれたフリーズドライ製品。持ち運びしやすい・保存が効くというメリットのほか、味にも優れた点があります。フリーズドライは、缶詰やレトルト食品など他の保存食とは違い、素材の味、食感、香り、栄養成分が生きるのが特徴。低い温度で乾燥させることで、素材の変性が起こりにくく、これが、味や食感、香りをそのまま楽しむことができる理由なんです。



たまごスープの花を、きれいに咲かせる秘密

「CO・OP たまごスープ」の人気の秘密は、スープの中のかき玉が口の中で広がるふわふわした食感。「たまごの花が咲く」とも言われる、そのふわふわ感を出すために、いくつかの秘密があります。

一つめは、原料の液卵。 割卵し、こしただけの新鮮な卵を使う事が、ふわふわしたたまごスープの食感をだすためには欠かせません。

ふわふわ感のもう一つのポイントは、「ニーダー」と呼ばれる煮込み釜。 原料の卵と調味料を攪拌させて仕込む工程では、**料理人と同じようなかき混ぜ方、時間・温度、量などが細かく決められています。** ふわふわ感を保つための、とても大切な工程です。

家庭でふんわりしたかき卵を作るコツは..

- ① 必ずスープを沸騰させること!
- ② 冷蔵庫から出したばかりの冷たい卵を使わないこと!
常温に戻した卵がいいです。

(日本生協連 「届いています!みんなの声:組合員さんとともに」参照)



そうなんだ!
私も、早速やってみよう~っと♪



品質保証室では
こんな感想が
出ました～！



- しっかりした味。
- たまごのふんわりした食感がとても良い。
- 具たくさんで食べごたえがある。
- ふわっとしたたまごがたくさん入っていて、味もちょうど良い♪
- 簡単で便利！
- スープとして飲むだけでなく、アレンジして使えそうだね。

「アレンジして使えそう」 そんな声が聞こえたので。。
『CO・OP たまごスープ』をいろいろな食材にかけてみました！



たこ焼きにかけて... 明石焼き風



これ、
大好き～！



うどんにかけて... 楽チン!たまごうどん



おいしい～!!
楽チンすぎて、
感動しちゃう♥



白ご飯にかけて... 雑炊風



食欲がない時でも、
これならGOOD!



炒飯にかけて... あんかけ風炒飯



うん、うまい!!
スープに片栗粉
でとろみをつけ
たら、本格的な
あんかけ炒飯だ
な。



鶏肉の たまごスープあんかけ



【材料】(2人分)

鶏肉	・・・150g
CO・OP たまごスープ	・・・1袋
レタス	・・・2枚
片栗粉	・・・適量
塩・コショウ	・・・少々
サラダ油	・・・少々

<作り方>

- ①鶏肉を一口大に切り、塩・コショウをし、片栗粉をまぶす。
- ②フライパンを熱し、薄くサラダ油をひき、きつね色になるまで鶏肉を炒める。
- ③②に水 150cc を入れ、沸騰したらフリーズドライのたまごスープと一口大にちぎったレタスを加えてかき混ぜ、お好みでしょうゆで味を調える。
- ④水溶き片栗粉を加えてとろみをつけ、器に盛る。

ちょっとひと工夫で、
ボリュームのあるおかずに早変わり！