

本格的な味を 追い求め続けて



“もったいない”から 生まれた冷凍技術

もともとキンレイは、大阪ガスの子会社として設立されました。液体の天然ガスを気化する時に、マイナス162℃の冷熱が生じます。「この冷熱を捨ててしまうのはもったいない、何かに使うことはできないか」と、社を挙げて考え出されたのが「冷凍食品」でした。1974年、工業用ガスおよび冷凍食品の製造・販売を目的とした、キンレイの前身である近畿冷熱株式会社が設立され、和・洋・中を問わず様々な家庭用冷凍食品が

生み出されました。

その後、おいしさを追求したアルミ鍋入り冷凍鍋焼きうどんで冷凍麺業界での確固たる地位を獲得し、冷凍麺の製造・販売に特化したメーカーとして、株式会社キンレイが誕生したのです。

専門店を超える 専門店になる

キンレイが掲げる理念の一つ、「専門店を超える専門店になる」。「**co-op 兵庫 長崎風ちゃんぽん**」のこだわりの製法から、この理念をしっかりと感じ取ることができます。

ちゃんぽんの味を決めるスープは、パンチのあるとんこつベース。本場・九州の長崎で製造し、初代開発時の1992年からずっと変わらない味を守り続けています。

もちもちの太麺には、麺類のコシを出すときに通常必要とされる卵やかんすいを使用していません。2本のミキサーでしっかりと生地を混ぜ、ローラーで徐々に加圧することで、シンプルな材料だけで麺のコシを出しています。「卵不使用の麺は、アレルギーの問題を抱える方にもおいしく食べていただきたいとの思いから生まれました。一人でも多くの方に私たちの

ちゃんぽんを食べていただきたいです」と、株式会社キンレイ営業部の小倉史生さん（おぐらふみお）は言います。

そして一番のこだわりは、11種類の具材。たっぷり入った野菜はご家庭で調理してもなお、シャキシャキ感がしっかりと残っています。

ちゃんぽんの専門店では、鉄鍋を使って短時間・高火力で炒めることによって、野菜を香ばしくシャキシャキに仕上げています。キンレイも2017年に大阪工場を移設した際に、巨大な鉄鍋を導入。専門店と同じ条件で野菜を炒めることが可能になりました。また、この時に野菜の量も10%増量し、より豊かな味わいを楽しんでいただけます。

「鉄鍋は焦げ付きやすいので、現場から導入に反対する声が上がったこともありましたが、本当においしいちゃんぽんを追求した結果、鉄鍋以外の選択肢はありませんでした」と小倉さんは当時を振り返ります。実際に鉄鍋を導入してから、工場は専門店のような香ばしい野菜の香りです。

冷凍食品にも 手仕事のあたたかさを

最後の盛り付けにも、キンレイのもう一つの理念「あちちちち、真心の手仕事」が反映されています。できたての熱々をそのまま楽しめるように、麺の上に、一つひとつ手で具材を盛り付けるのです。「手作業での盛り付けは、キンレイが創業以来大切にしてきたこと。商品の見た目を良くする、という意味もありますが、私たちが商品に込める「真心」が伝わるように、一つひとつ丁寧に作っています」と、小倉さんはまっすぐな目で語ってくれました。

組合員に 「いいとこ取り」を提供

「**co-op 兵庫 長崎風ちゃんぽん**」の製造工程はすべて、専門店がちゃんぽんをつくるのと同じ調理方法をとっています。「組合員さんにやってもらうのは煮込んで盛り付けるだけ。そのほかの面倒な工程は、私たちが一手に引き受けまし

た」と、小倉さん。おいしさと手軽さが相まって、組合員からは「お店に行くくらいなら、家でこれ食べるわ」と言われるほどの信頼を得ています。

専門店の味をさらに再現するポイントは、「麺と具材、スープをしっかり煮込むこと」なのだそう。小倉さん曰く、「ちゃんぽんは煮込み料理。2分から2分半煮込むと、スープに“炒め感”がうまく合わさり、香ばしさや野菜の旨味がさらに溶け込みます」とのこと。

「組合員さんの『おいしかった』の声が聞こえると嬉しいです。私たちの想いとこだわりをたくさんの方にお伝えしたいので、ぜひお召し上がりください！」と小倉さん。野菜たっぷりの長崎風ちゃんぽんは、この春一人暮らしを始める人の新生活もサポートします。手軽さのなかに隠された、つくり手のこだわりと真心を感じてみてください。

1. 真心込めて一つひとつ丁寧に盛り付けられた麺と具材。この後、急速凍結でおいしさを閉じ込めます
2. キャベツやもやしなどの野菜、いかやえびなどの魚介類、長崎風ならではの揚げかまぼこなど、全部で11種類の具材がたっぷり入っています
3. 小麦粉と食塩を中心とした材料を2軸真空ミキサーでよくこねて、程よいコシと歯ごたえのある麺をつくります
4. 小倉さんはとても丁寧で説明上手。「学習会のご依頼もお待ちしています！」
5. 手作業での盛り付けは、1974年の創業以来ずっと続けている工程。ちゃんぽん製造時には約40人の盛り付け担当者がいます
6. (株)キンレイ大阪工場の皆さん。2017年に新設したこの工場は、旧工場の約3倍の生産能力を持っています

おいしい食バカ

ポイント

- ・2食の場合は水90CC、強火で蒸し焼き
- ・スープの量はお好みで調整してください

**本場・九州の
組合員直伝！**

かんたんアレンジ

「豆乳ちゃんぽん」

調理時のお水の半量を豆乳に変えると、コク・まろやかさがアップしてさらにおいしくなります！

アレンジレシピ 「焼きちゃんぽん」(1食分)

1. フライパンに油大さじ1をひき、**co-op 兵庫 長崎風ちゃんぽん**の麺を具材を上にして強火で2~3分焼き、麺にきつね色の焦げ目がついたら裏返します。

2. 水60CCを入れ、蓋をして中火で3分30秒蒸し焼きにします。

3. 蓋をとり、水分がなくなるまで炒めて、解凍したスープを1/2~1/3程度入れます。

4. お皿に盛り付けてできあがり。