

# 試作100回以上、 卵のおいしさにとことんこだわったスープ



## 理想の「ふんわり」を 求めて試行錯誤の日々

当時、フリーズドライの卵スープ商品はすでにあつたものの、ほとんどが高級な和風味。一般家庭で毎日飲まれるスープとは言えませんでした。そこで東洋水産は、家族みんなが飲めて、毎日の食シーンに馴染み、何よりほっとする「家庭で作るかきたたまスープ」を目指しました。

開発の大きな壁となったのは、卵の「ふんわり感」です。初めは冷凍の加工用液卵を使っていましたが、理想のふんわり食感にはどう

しても届きません。偶然にも八戸市周辺は養鶏が盛んな地域で、近くに割卵工場があることが分かり、ふんわり感を生み出す新鮮な液卵(殻を割ってこしただけの卵)が使えることになったのです。

その後も、お湯を注いだ時にかきたまが沈まないよう、スープのとりみや卵の投入タイミングの調整を繰り返し、徹底的にふんわり感にこだわり抜きました。重ねた試作は、なんと100回以上。「フリーズドライは凍結・乾燥の工程があるため、1回の試作に3日かかります。すぐに結果が出ず、なかなか前

進できないのが辛いところでした」と、東洋水産 次長の伊藤宏文さん(いとうひろふみ)は話します。

食感以外にも、工場のラインで一定数を製造できるようにするなど課題は山積みでしたが、試作を重ねて一つひとつを丁寧にクリアしていきました。

さまざまな苦難を乗り越え、1994年に全国の生協でたまごスープの供給が開始。生協ならではの学習会や職員・組合員同士のおすすめなど「口コミ」の力で、たまごスープは瞬く間に広まってい

きました。「試作段階から組合員さんに育てていただいた商品です」と、伊藤さん。卵のおいしさ溢れる「家庭の味」は、今も世代を超えて受け継がれています。

## 小さなスープに こだわりを込めて

卵のふんわり感を生み出すために、製造工程ではさまざまな工夫とこだわりが。まず、契約養鶏場から仕入れた新鮮な液卵を「ニーダー」という大きな釜に作っておいた調味液に時間・温度などを厳格に管理しながら少しずつ、丁寧に落とし入れます。この時の混ぜ方でかきたまの出来が左右されるため、担当者がニーダーの中を覗き、かきたまの状態を視覚でしっかりと確認します。

次に、容器にスープのかやくを

充填し、人の手でかやくの微調整が行われます。そこへふわふわに仕上げられたたまごスープを充填。容器から溢れんばかりにたっぷり入った卵は「1食あたりの量では決して他社製品に負けません」と、伊藤さんも自信たっぷりです。

充填後はまたも人の手で、スープが均一になるように表面を丁寧にします。その後、まだ液状のスープを-40℃の凍結庫で一晩、次に真空乾燥庫で1日乾燥することで、風味や食感を保ったままフリーズドライになります。乾燥後は厳しい検査・包装の工程を経て、ようやく全国の生協へ送り出されていきます。「各工程に職人技と、「品質を守って『ふんわりかきたま』を製造する」という社員の強い思いがあります」と、伊藤さんは話します。

## 震災の時にも 心を温めたスープ

10年前の東日本大震災の際、FD工場ではライフラインとなる電源や動力源の重油が確保できず、商品在庫はあるのに出荷できない状態となりました。そんな中でも「とにかく温かく飲めるスープを届けなくては」との思いで、何とか別の配送ルートを確認。工場の在庫は全て東北の被災地へ届けられ、多くの被災者の体と心を温めました。伊藤さんは当時を思い出しながら「今は当たり前のように商品を製造できる日常を幸せだと実感しています」と話してくれました。

手軽に食べられて保存もきき、そして毎日飲んでも飽きないたまごスープ。普段の食卓はもちろん、万が一に備えて「ローリングストック」にもぴったりです。ふんわり卵に込められたつくり手の思いを感じながら、熱々のスープを召し上がれ!

1.かやくの入った容器に勢よくスープを充填! たっぷり卵がうれしい 2.八戸東洋の従業員の皆さん。後列真ん中が取締役社長 島崎康子さん 3.充填したたまごスープの表面を、人の手で丁寧にします 4.原料には、こだわって選び抜いた契約養鶏場の卵の液卵を使用 5.ニーダーでかき混ぜられた卵はふわふわ! 6.フリーズドライ後、最後に容器を持ち上げて裏側から人の目で点検。具の飛び出しなどが無いかを丁寧に確かめます

### おいしい食パン

小腹がすいたら♪

しっかりアレンジメニュー

## たまごスープちょいアレンジ集

あつたかご飯を入れるだけ!

**たまご雑炊**

ゆでたそうめんを入れるだけ!

**たまごにゅうめん**

焼いたお餅を入れるだけ!

**もちもちたまごスープ**

たご焼きを焼いて入れるだけ!

**明石焼き風スープ**

(冷凍たご焼きでもOK)

**炊飯器 de たまごとベーコンの炊き込みチャーハン**

- co-op たまごスープ…3個
- お米…2合
- ベーコン(1cm幅にカット)…2枚分
- ごま油…小さじ1

**作り方**

1. 米をとぎ、白米を炊くときと同じ水加減にし、その中にたまごスープ、ベーコン、ごま油を入れる。
2. たまごスープを水に浸しながら、しゃもじなどでよくほぐしてかき混ぜ、炊飯する。
3. 炊き上がったたら、よくかき混ぜてできあがり!