

コープさっぽろ初！組合員さんと一緒に作ったアイスクリーム 「北海道産とうきびアイス 粒入り」5/20新発売

生活協同組合コープさっぽろ(以下、コープさっぽろ)では、初の試みとして組合員さんと一緒に商品開発を行った「北海道産とうきびアイス 粒入り」を5月第5週企画から宅配トドックで、6月3日(月)からコープさっぽろ全店で販売を開始いたします。

コープさっぽろは組合員さんの出資で成り立っている組織で、組合員さんが主役です。組合員さんの意見を商品に反映し、組合員さんの期待に応える商品を作りたいという思いから商品を開発することになりました。試食やアンケートなど123名の組合員さんと一緒に開発した商品です。皆さんの意見を聞きながら北海道らしい農産物を生かしたアイスにしよう、とうきびアイスに決めました。さらに、せっかくなら粒の食感をしっかり感じてもらいたいと粒入りにいたしました。まさに、「組合員さんの、組合員さんによる、組合員さんのためのアイスクリーム」です。

つきましては、下記のとおり販売を開始いたしますので、取材のほどよろしくお願ひいたします。

■販売に関する概要

1. 商品名 「北海道産とうきびアイス 粒入り」
2. 価格 248円(本体価格)268円(税込価格)
3. 販売期間 店舗 6月3日(月)～
宅配 配布開始 5月13日(月)～
注文受付 5月20日(月)～
お届け 5月27日(月)～
4. 販売数量 販売期間計 20,000個※なくなり次第終了
5. 販売店舗 コープさっぽろ全109店舗、宅配トドック
6. 商品特徴

北海道産のとうきびや「黄金そだちの別海牛乳」など道産食材をふんだんに使ったアイスクリームです。組合員さん123名と一緒に何度も試食を重ね、皆さんの声を反映させながら開発いたしました。

牛乳の濃厚さの中にとうきびの甘さや食感を感じる、食材の美味しさが詰まったアイスに仕上がりました。他では味わえないコープさっぽろだからこそできたこの美味しさをぜひご堪能ください。

7. 開発までの経緯の詳細はこちら

<https://www.sapporo.coop/content/?id=3414>



■開発に至った経緯

コープさっぽろでは、過去に組合員さんが参加して商品を作っていました。たとえば昭和47(1972)年には、「生協の店から赤いウインナーをなくしたい」「安心して与えられるウインナーがほしい」という声から、着色料・発色・保存料・酸化防止剤・殺菌剤・結着剤を使わない日本で初めての無添加ウインナーが誕生しました。さらに前の昭和43(1968)年には、大手醤油メーカーの値上げに反発して人工甘味料・人工着色料を使用しないオリジナル醤油を発売しました。組合員さんの意見を商品に反映することができたら、コープさっぽろらしい商品、組合員さんの期待に応える商品ができると考え商品開発に至りました。



開発担当 コープさっぽろ 高森

アイスにした理由としては2つです。一つはアイスクリームという食品が持つ幅の広さです。色々な味を作ることができること、皆さんが好きな味を持っていて皆さんから様々なアイデアが出ると感じたためです。もう一つは、コープさっぽろの関連会社にさくら食品株式会社というアイスクリーム製造の会社があったためです。

■組合員さんと作るとは

全道200万人の組合員さんがいらっしゃいますが、道内各地区で組合員活動を企画・運営するエリア委員さん(123名)に協力をお願いしました。各地区のエリア委員さんにどのようなアイスが良いかアンケートを行い、その結果をふまえての企画会議を行い商品のターゲットや企画の方向性を決めました。2回目の企画会議では、組合員さんの投票結果をもとに候補を「ミルクジャムアイス」「とうきび粒入り」「白ワインシャーベット」の3種類に絞り込みました。その後、全道123名の組合員さん向けにサンプル品の試食会を実施。3種類それぞれを試食してもらい、再度アンケートを実施。再度企画会議で商品を絞り込み、その後ブラッシュアップした商品を再度試食し、商品が決定いたしました。

■開発秘話

今回の商品は、文字通りとうきびの粒がそのまま入ったカップアイスです。ただ、単純にとうきびを茹でて混ぜ込めばアイスとして成立するわけではありません。茹でたとうきびをアイスに入れても、ガッチガチに凍ってしまい、噛めないどころか、もうほとんど食べる凶器です。とうきびをアイスに混ぜ込んだときに、いかに皆さんがイメージするとうきびの味わいや風味、色合いを再現できるかどうかというのが一番の課題でした。



開発担当 さくら食品 盛川・米森

その問題をとうきびをお砂糖で煮詰めることで解決しました。糖分を上げることで、冷凍の温度帯でもガチガチには凍らず、シャリッとした歯ざわりになります。とはいえ煮詰めすぎると茶色いカラメル状になってしまうので、噛んだときにとうきびアイスと相まって風味を楽しんでいただけるようなギリギリのラインを狙って煮詰める時間や温度、お砂糖の量を調節しました。

■組合員さんへ

私たちさくら食品は、「感動と笑顔の世界に届ける」を会社のミッションに掲げています。本当においしいものに出会った瞬間って、人間はちょっとびっくりして、それから笑顔になりますよね。驚きと笑顔をもたらす商品をお届けしたいというのがわれわれの願い。アイスにはそれをかなえる特別な力があると確信しています。

今回の商品も『自分たちのアイス』として語りたくなるような、お知り合いに自慢したくなるような、組合員さんにとって特別な商品に育ってくれたらいいなと願っています。

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 常務理事 小松 均 広報部 広報メディアグループ 小林恵莉・森ゆかり
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516(平日9時~18時)